Piekarnik do zabudowy

Instrukcja instalacji i obsługi

NV73J9770RS



Spis treści

Korzystanie z instrukcji

Dziękujemy za wybór piekarnika do zabudowy firmy SAMSUNG.
Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa oraz zalecenia mające na celu pomóc w obsłudze i konserwacji urządzenia.
Prosimy o poświęcenie czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika oraz zachowanie jej na przyszłość.

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

⚠ OSTRZEŻENIE

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **poważnych obrażeń, śmierci i/lub uszkodzenia mienia**.

⚠ PRZESTROGA

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **obrażeń i/lub uszkodzenia mienia**.

UWAGA

Przydatne wskazówki, zalecenia lub informacje, które pomagają w obsłudze produktu.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Montaż piekarnika może być wykonywany tylko przez uprawnionego elektryka. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie urządzenia do sieci zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi bezpieczeństwa.

Ważne środki bezpieczeństwa

⚠ OSTRZEŻENIE

Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony na specjalny przewód lub zestaw dostępny u producenta lub w autoryzowanym serwisie (dotyczy wyłącznie modeli o stałym okablowaniu).

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę. (Dotyczy wyłącznie modeli z przewodem zasilającym).

Należy zapewnić możliwość odłączenia zamontowanego urządzenia od zasilania. Odłączenie można osiągnąć poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu zgodnie z odpowiednimi zasadami.

Metoda mocowania nie może być oparta na wykorzystaniu klejów, ponieważ nie są one uważane za niezawodny sposób mocowania.

Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.

Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję gotowania na parze lub samodzielnego czyszczenia, w przypadku rozlania się większych ilości płynów należy usunąć je przed czyszczeniem, a w czasie czyszczenia lub samooczyszczenia w piekarniku nie mogą znajdować się żadne przybory kuchenne. W niektórych modelach dostępna jest funkcja czyszczenia.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję samooczyszczenia, podczas samooczyszczenia powierzchnie rozgrzewają się bardziej niż zwykle i dlatego dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości od piekarnika. W niektórych modelach dostępna jest funkcja czyszczenia.

Używać jedynie sond temperaturowych zalecanych dla tej kuchenki. (Tylko model z termosondą)

Nie należy używać myjki parowej.

W celu uniknięcia ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy odłączyć urządzenie od zasilania.

Do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki nie wolno używać środków zawierających składniki ścierne lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.

Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części nagrzewają się.
Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi.
Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.

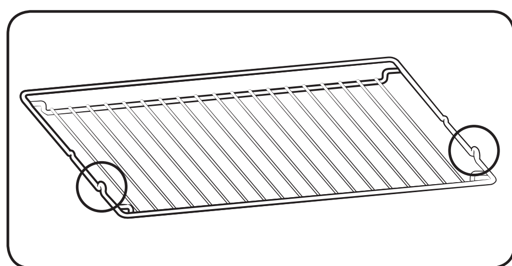
Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.

W czasie pracy urządzenia zewnętrzne powierzchnie mogą być gorące.

W czasie pracy urządzenia drzwiczki i zewnętrzna powierzchnia mogą się nagrzewać.

Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym urządzeniem wyłączającym ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.



Włóż drucianą podstawkę na miejsce wystającymi elementami (ograniczniki po obu stronach) do przodu, aby była stabilniejsza podczas pieczenia większych porcji.

⚠ **PRZESTROGA**

Jeżeli piekarnik został uszkodzony w czasie transportu, nie wolno go podłączać.

Urządzenie może zostać podłączone do sieci zasilającej jedynie przez elektryka posiadającego odpowiednie uprawnienia.

W przypadku usterki lub uszkodzenia urządzenia nie wolno go uruchamiać.

Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez uprawnionego technika. Nieprawidłowo wykonana naprawa może stanowić poważne zagrożenie dla Ciebie oraz innych. Jeżeli piekarnik wymaga naprawy należy skontaktować się z centrum serwisowym SAMSUNG lub sprzedawcą.

Przewody i kable elektryczne nie mogą dotykać piekarnika.

Piekarnik powinien być podłączony do sieci zasilającej za pomocą atestowanego rozłącznika lub bezpiecznika. Nigdy nie wolno korzystać z rozgałęźników ani przedłużaczy.

Na czas czyszczenia lub naprawy urządzenia należy je odłączyć od zasilania elektrycznego.

Zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu piekarnika.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję gotowania na parze, nie wolno go używać, gdy pojemnik z wodą jest uszkodzony. (Tylko model z funkcją pary)

Gdy pojemnik jest pęknięty lub uszkodzony, nie wolno go używać. Należy skontaktować się z najbliższym serwisem. (Tylko model z funkcją pary)

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Piekarnik zaprojektowany jest jedynie do gotowania żywności stosowanej w gospodarstwie domowym.

Podczas pracy wewnętrzne powierzchnie piekarnika rozgrzewają się na tyle, aby spowodować oparzenia. Nie wolno dotykać elementów grzejnych lub wewnętrznych powierzchni piekarnika do czasu ich ostygnięcia.

Nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych w piekarniku.

Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas dłuższej pracy urządzenia przy wysokiej temperaturze.

Podczas gotowania, w czasie otwierania drzwiczek należy zachować ostrożność, ponieważ może dojść do gwałtownego wydostania się gorącego powietrza i pary.

Podczas gotowania potraw zawierających alkohol, może dojść do jego odparowania z powodu wysokiej temperatury i zapalenia się oparów alkoholu w przypadku zetknięcia się oparów z gorącymi częściami piekarnika.

Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.

Podczas korzystania z piekarnika należy dopilnować, aby dzieci trzymały się od niego w bezpiecznej odległości.

Żywność mrożona, taka jak pizza, powinna być pieczona na dużej siatce. W przypadku korzystania z blach do pieczenia może dojść do ich odkształcenia z powodu różnic temperatury.

Nie wolno nalewać wody na dno piekarnika, gdy jest ono gorące. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni emaliowanej.

W czasie gotowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.

Nie wolno wykładać dna piekarnika folią aluminiową, a na nią kłaść blachy do pieczenia lub puszki. Folia aluminiowa blokuje przepływ ciepła, co może prowadzić do uszkodzenia emaliowanych powierzchni i spowodować pogorszenie wyników gotowania.

Soki owocowe mogą pozostawiać zacieki, które mogą stać się nieusuwalne z emaliowanych powierzchni piekarnika.

W przypadku pieczenia bardzo wilgotnych ciast należy użyć głębokiej blachy.

Nie wolno stawiać naczyń do pieczenia na otwartych drzwiczkach piekarnika.

Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu kuchenki podczas otwierania i zamykania drzwiczek, gdyż mogłyby w nie uderzyć lub przytrzasnąć sobie palce.

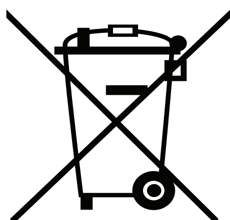
Na drzwiczkach nie wolno stawać, siadać, kłaść ciężkich przedmiotów ani opierać się o nie.

Nie wolno otwierać drzwiczek, używając siły.

OSTRZEŻENIE: Nie odłączać urządzenia z gniazdka elektrycznego, nawet jeśli proces gotowania zakończył się.

OSTRZEŻENIE: Nie wolno zostawiać otwartych drzwiczek w czasie pieczenia.

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



(Dotyczy krajów, w których stosuje się systemy segregacji odpadów)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

Funkcja automatycznego oszczędzania energii

- Po pewnym okresie nieaktywności w czasie pracy urządzenia zatrzymuje ono pracę i przechodzi w stan gotowości.
- Oświetlenie: Podczas gotowania można wyłączyć lampę piekarnika, naciskając przycisk lampy piekarnika. Oświetlenie piekarnika jest wyłączane po kilku minutach od rozpoczęcia programu gotowania, aby oszczędzić energię.

Montaż

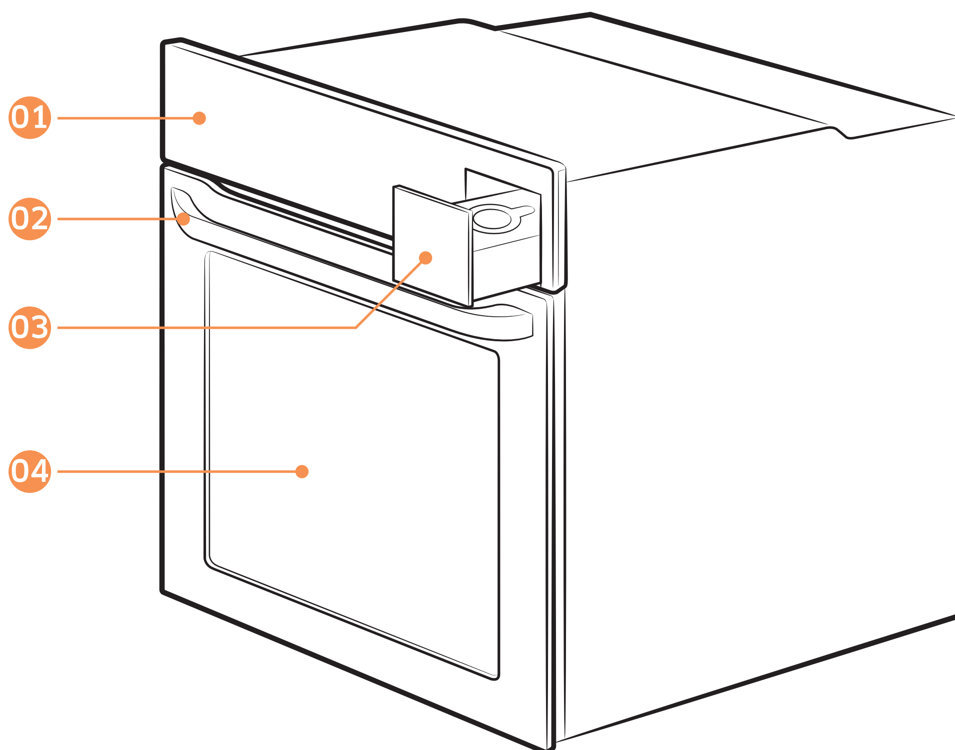
⚠ **OSTRZEŻENIE**

Piekarnik musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowanego technika. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie piekarnika do sieci elektrycznej zgodnie z miejscowymi wymogami bezpieczeństwa.

Elementy

Należy sprawdzić, czy w opakowaniu produktu znajdują się wszystkie części i akcesoria. W razie problemu z piekarnikiem lub akcesoriami należy skontaktować się z lokalnym centrum obsługi klienta firmy Samsung lub ze sprzedawcą.

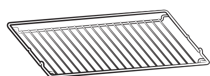
Przegląd informacji o piekarniku



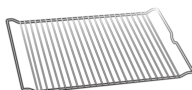
01 Panel sterowania
02 Uchwyt drzwiczek
03 Dozownik na wodę
04 Drzwiczki

Akcesoria

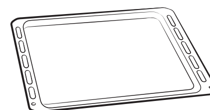
Piekarnik jest dostarczany z różnymi akcesoriami, które pomagają w przygotowywaniu różnych typów żywności.



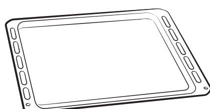
Druciana podstawka



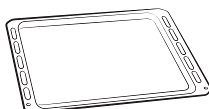
Wkładana taca druciana *



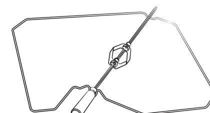
Blacha do pieczenia *



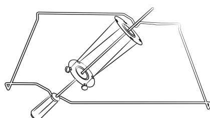
Blacha uniwersalna *



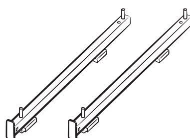
Głęboka blacha *



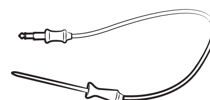
Rożen *



Rożen i przyrząd do szaszłyków *



Prowadnica teleskopowa *



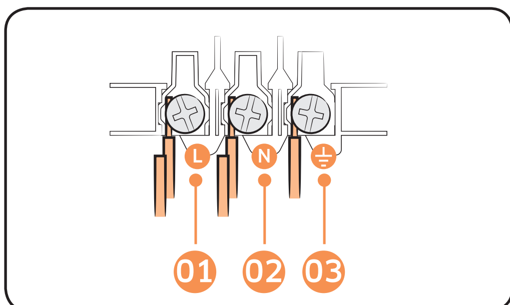
Termosonda *

UWAGA

Dostępność akcesoriów oznaczonych gwiazdką (*) zależy od modelu piekarnika.

Montaż

Zasilanie



01 BRĄZOWY lub CZARNY
02 NIEBIESKI lub BIAŁY
03 ŻÓŁTO-ZIELONY

Podłącz piekarnik do gniazdka elektrycznego. Jeśli gniazdko wtyczkowe nie jest dostępne ze względu na ograniczenia dopuszczalnych parametrów prądu, należy użyć wielobiegunowego rozłącznika izolacyjnego (z odstępem min. 3 mm) w celu spełnienia wymogów bezpieczeństwa. Należy użyć przewodu zasilającego zgodnego z normą H05 RR-F lub H05 VV-F, min. 1,5-2,5 mm², o wystarczającej długości.

Natężenie znamionowe (A)	Minimalna powierzchnia przekroju
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Sprawdź informacje o mocy wyjściowej podane na etykiecie znajdującej się na piekarniku.
Otwórz tylną osłonę piekarnika za pomocą śrubokrętu i odkręć śruby zacisku przewodu. Następnie podłącz przewody zasilające do odpowiednich zacisków przyłączeniowych. Zacisk (⏚) służy do obsługi uziemienia. Podłącz najpierw przewód żółto-zielony (uziemienie), które muszą być dłuższe niż pozostałe. W przypadku korzystania z gniazdka wtyczkowego należy zapewnić, aby wtyczka była dostępna po zainstalowaniu piekarnika. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za wypadki spowodowane brakiem lub wadą uziemienia.

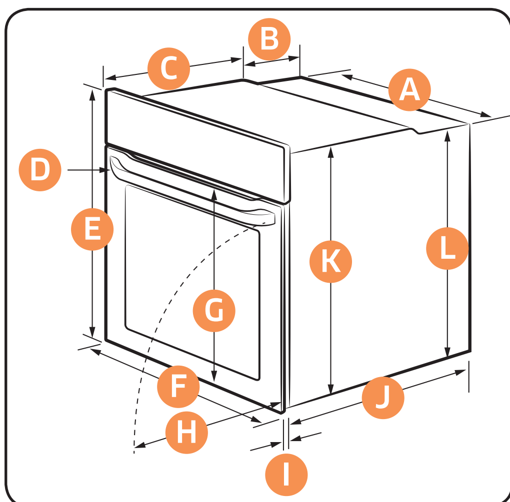
⚠ OSTRZEŻENIE

Nie wolno stawać na przewodach ani zginać ich podczas instalacji; należy je zabezpieczyć przed zetknięciem z elementami piekarnika, które wytwarzają ciepło.

Zabudowa w szafce

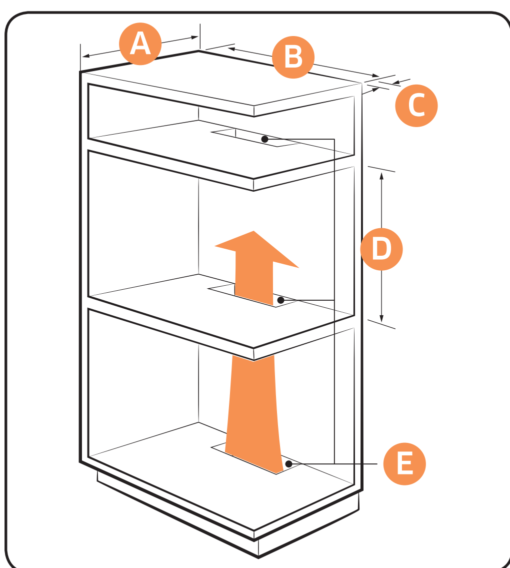
Jeśli piekarnik jest montowany w szafce do zabudowy, powierzchnie plastikowe i klejone elementy szafki muszą być odporne na temperaturę do 90 °C, a przylegające meble – do 75 °C. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia mebli spowodowane wytwarzaniem ciepła przez piekarnik. Piekarnik musi mieć zapewnioną prawidłową wentylację. Otwór wentylacyjny powinien mieć około 50 mm pomiędzy dolną półką a ścianką nośną. Jeśli piekarnik jest instalowany pod płytą kuchenną, należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji płyty kuchennej.

Wymiary wymagane do instalacji



Piekarnik (mm)

A	560	G	Maks. 506
B	175	H	Maks. 494
C	370	I	21
D	Maks. 50	J	545
E	595	K	572
F	595	P	550



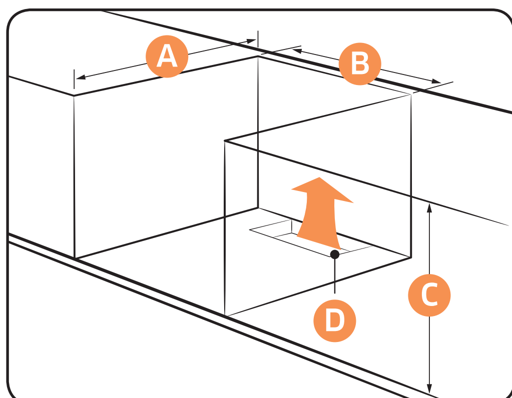
Szafka do zabudowy (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 - Maks. 600
E	Min. 460 x Min. 50

UWAGA

Szafka do zabudowy musi mieć otwory **(E)**, aby zapewnić odpowiednią wentylację i cyrkulację gorącego powietrza.

Montaż



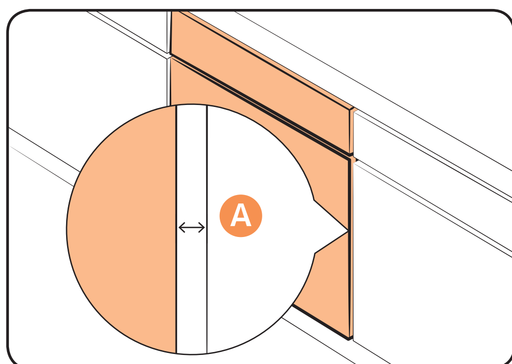
Szafka pod zlewozmywak (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 600
D	Min. 460 x Min. 50

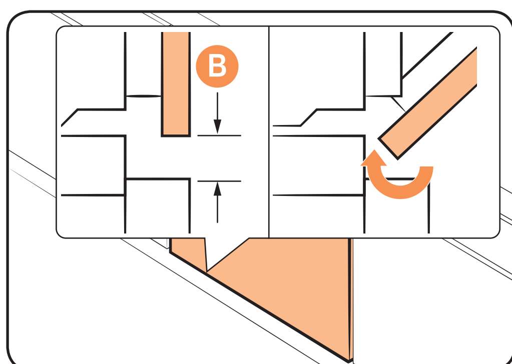
UWAGA

Szafka do zabudowy musi mieć otwory **(D)**, aby zapewnić odpowiednią wentylację i cyrkulację gorącego powietrza.

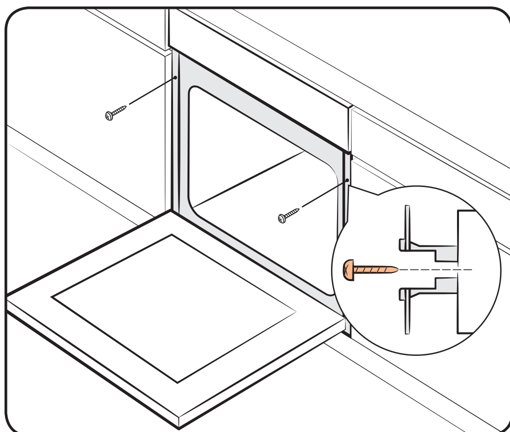
Montaż piekarnika



Sprawdź, czy odstęp między piekarnikiem a ściankami szafki **(A)** wynosi co najmniej 5 mm z każdej strony.



Zapewnij co najmniej 3-milimetrowy odstęp **(B)**, aby drzwiczki otwierały się i zamykały bez przeszkód.



Umieść piekarnik w szafce i przykręć mocno dwoma śrubami po obu stronach.

Po zakończeniu instalacji usuń folię ochronną, taśmę i inne materiały opakowania, a następnie wyjmij dołączone akcesoria z wnętrza piekarnika. Aby wyjąć piekarnik z szafki, należy najpierw odłączyć go od zasilania, a następnie odkręcić dwie śruby znajdujące się po obu stronach piekarnika.

OSTRZEŻENIE

Wentylacja jest niezbędna do prawidłowego działania piekarnika. Pod żadnym pozorem nie wolno blokować otworów wentylacyjnych.

UWAGA

Rzeczywisty wygląd piekarnika może być inny w zależności od modelu.

Przed rozpoczęciem

Ustawienia początkowe

Gdy włączysz piekarnik po raz pierwszy, zostanie wyświetlony ekran powitalny z logo firmy Samsung. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, aby wprowadzić ustawienia początkowe. Ustawienia początkowe będzie można zmienić później z poziomu ekranu Ustawienia.

KROK 1. Język



Wybierz preferowany język menu.

1. Wybierz język.
2. Dotknij przycisku **OK**.

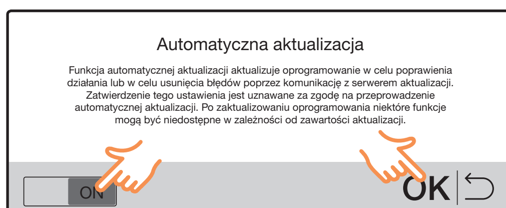
KROK 2. Czas



Określ aktualną godzinę.

1. Dotknij dowolnej wartości czasu, aby wyświetlić ekranową klawiaturę numeryczną.
2. Użyj klawiatury numerycznej, aby wprowadzić wartości czasu (godziny i minuty).
3. Dotknij przycisku **OK**. Aby wrócić do poprzedniego ekranu, dotknij przycisku ⮌.

KROK 3. Automatyczna aktualizacja

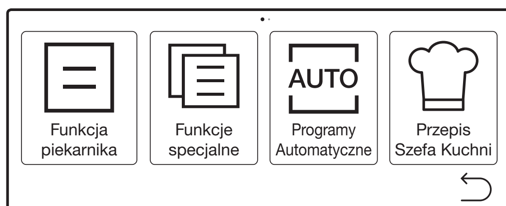


Włącz funkcję automatycznej aktualizacji, aby utrzymać aktualność.

1. Dotknij przycisku **ON**, aby włączyć, lub przycisku **OFF**, aby wyłączyć funkcję automatycznej aktualizacji.
2. Dotknij przycisku **OK**. Aby wrócić do poprzedniego ekranu, dotknij przycisku ⮌.

UWAGA

Po zakończeniu zostanie wyświetlony ekran menu.



UWAGA

Jeśli podczas pierwszego użycia zostanie wyświetlony ekran menu, możesz skonfigurować ustawienia wstępne (Język / Czas / Automatyczna aktualizacja), korzystając z sekcji Ustawienia.

Zapach nowego piekarnika

Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy go wyczyścić, aby usunąć zapach nowego piekarnika.

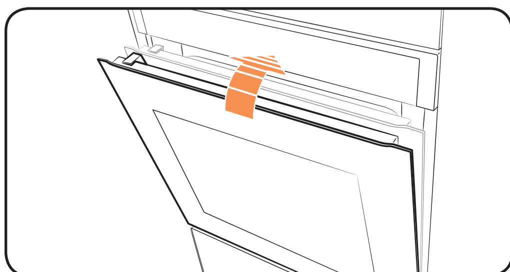
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika.
2. Uruchom piekarnik w trybie termoobiegu lub w trybie konwencjonalnym na godzinę w temperaturze 200 °C. Dzięki temu spalone zostaną wszystkie substancje używane podczas produkcji.
3. Po zakończeniu wyłącz piekarnik.

Inteligentny mechanizm zabezpieczający

Jeśli drzwiczki zostaną otwarte podczas pracy piekarnika, oświetlenie piekarnika włączy się, a wentylator i elementy grzejne przestaną działać. Celem tego rozwiązania jest zapobieganie uszkodzeniom ciała, takim jak poparzenia, a także niepotrzebnym stratom energii. W takiej sytuacji aby piekarnik wznowił normalną pracę, wystarczy zamknąć drzwiczki, ponieważ nie jest to awaria systemu.

Miękkie zamykanie drzwiczek (delikatne, bezpieczne i ciche)

Piekarnik do zabudowy firmy Samsung jest wyposażony w funkcję miękkiego zamykania drzwiczek, dzięki której zamykają się one delikatnie, bezpiecznie i cicho.
Podczas zamykania drzwiczek specjalnie zaprojektowane zawiasy chwytają drzwiczki na kilka centymetrów przed ich ostatecznym położeniem. To doskonałe rozwiązanie zwiększające komfort, które umożliwia ciche i delikatne zamykanie drzwiczek.
(Dostępność tej funkcji zależy od modelu piekarnika).

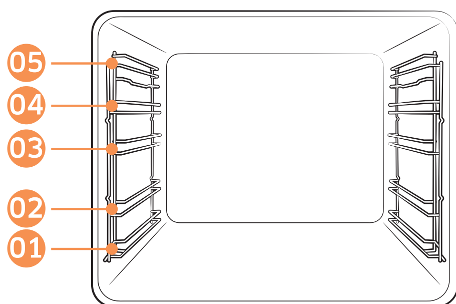


Miękkie zamykanie drzwiczek rozpoczyna się przy ustawieniu pod kątem około 15 stopni. Całkowite zamknięcie następuje w ciągu 5 sekund.

Przed rozpoczęciem

Akcesoria

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wyczyścić akcesoria za pomocą ciepłej wody, detergentu i czystej, miękkiej szmatki.



01 Półka 1
02 Półka 2
03 Półka 3
04 Półka 4
05 Półka 5

- Akcesoria należy umieszczać we właściwych miejscach wewnątrz piekarnika.
- Należy zachować odstęp co najmniej 1 cm między akcesorium a dnem piekarnika lub innym akcesorium.
- Przy wyjmowaniu przyborów kuchennych i/lub akcesoriów z piekarnika należy zachować ostrożność. Gorące posiłki lub akcesoria mogą spowodować poparzenia.
- Podczas nagrzewania akcesoria mogą ulec deformacji. Gdy wystygną, odzyskają pierwotny wygląd i funkcjonalność.

Podstawowe użytkowanie

Aby czerpać jak najwięcej przyjemności z gotowania, warto poznać sposób korzystania z poszczególnych akcesoriów.

Druciana podstawka	Druciana podstawka jest przeznaczona do grillowania i pieczenia. Włóż drucianą podstawkę na miejsce wystającymi elementami (ograniczniki po obu stronach) do przodu.
Wkładana taca druciana *	Wkładana taca druciana jest używana w połączeniu z blachą w celu uniknięcia zabrudzenia dna piekarnika.
Blacha do pieczenia *	Blacha do pieczenia (głębokość: 20 mm) służy do pieczenia ciast, ciasteczek oraz innych wypieków. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia.
Blacha uniwersalna *	Blacha uniwersalna (głębokość: 30 mm) służy do gotowania i pieczenia. Wkładana taca druciana pozwala uniknąć zabrudzenia spodu piekarnika. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia.
Głęboka blacha *	Głęboka blacha (głębokość: 50 mm) służy do pieczenia z wkładaną tacą drucianą lub bez niej. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia.

Rożen *	Rożen służy do grillowania pożywienia, na przykład kurczaków. Należy używać rożna tylko w trybie pojedynczej komory na poziomie 4, gdzie znajduje się uchwyt rożna. Aby zdemontować uchwyt rożna, należy go odkręcić.
Rożen i przyrząd do szaszłyków *	W celu zebrania soków umieść blachę na poziomie 1 lub na dnie piekarnika, jeśli kawałek mięsa jest duży. Zalecamy używanie rożna do pieczenia mięsa o wadze do 1,5 kg. 1. Włóż rożen w kawałek mięsa. Aby ułatwić wkładanie rożna, można przykręcić uchwyt do tępego końca. 2. Ułóż obgotowane ziemniaki i warzywa wokół kawałka mięsa. 3. Umieść podpórkę na środku półki i ustaw tak, aby element w kształcie litery „V” znajdował się z przodu. Ustaw rożen na podpórce zaostrzonym końcem do tyłu i delikatnie pchaj, aż końcówka rożna wejdzie do mechanizmu obracania z tyłu piekarnika. Tępy koniec rożna musi opierać się na elemencie w kształcie litery „V”. (Rożen ma dwa ucha, które powinny znajdować się jak najbliżej drzwiczek piekarnika, tak aby zatrzymać ruch do przodu rożna; ucha służą również jako rączka dla uchwytu.) 4. Przed gotowaniem należy odkręcić uchwyt. 5. Po zakończeniu gotowania należy z powrotem przykręcić uchwyt w celu ułatwienia zdjęcia rożna z podpórki.
Prowadnice teleskopowe *	Prowadnice teleskopowe służą do wkładania blachy w następujący sposób: 1. Wysuń prowadnice z piekarnika. 2. Umieść blachę na prowadnicach i wsuń je do piekarnika. 3. Zamknij drzwiczki piekarnika.
Termosonda *	Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz przygotowywanego mięsa. Należy używać wyłącznie termosondy dostarczonej z piekarnikiem.

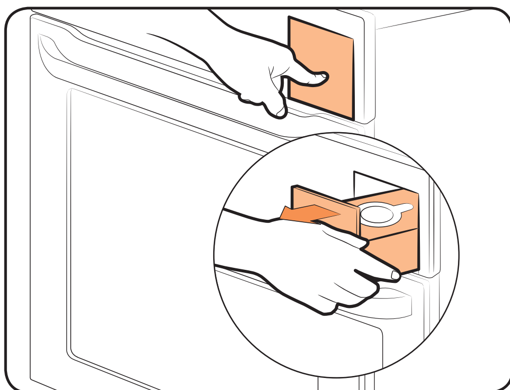
UWAGA

Dostępność akcesoriów oznaczonych gwiazdką (*) zależy od modelu piekarnika.

Przed rozpoczęciem

Dozownik na wodę

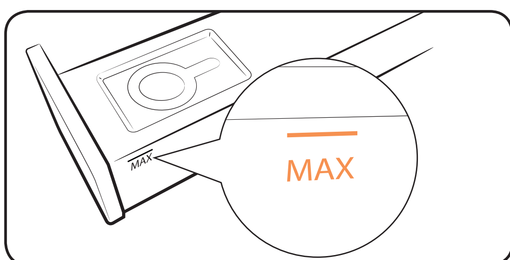
Dozownik na wodę używany jest do funkcji pary. Przed rozpoczęciem pieczenia parowego należy napełnić go wodą.



1. Znajdź dozownik na wodę w prawym górnym rogu urządzenia. Naciśnij dozownik, aby go otworzyć i wyjąć.

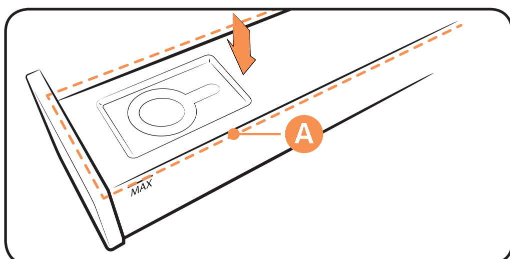


2. Otwórz korek dozownika i wlej do dozownika 500 ml wody pitnej.
3. Zamknij korek i włóż dozownik.



UWAGA

Nie wolno przekraczać linii maksimum.



UWAGA

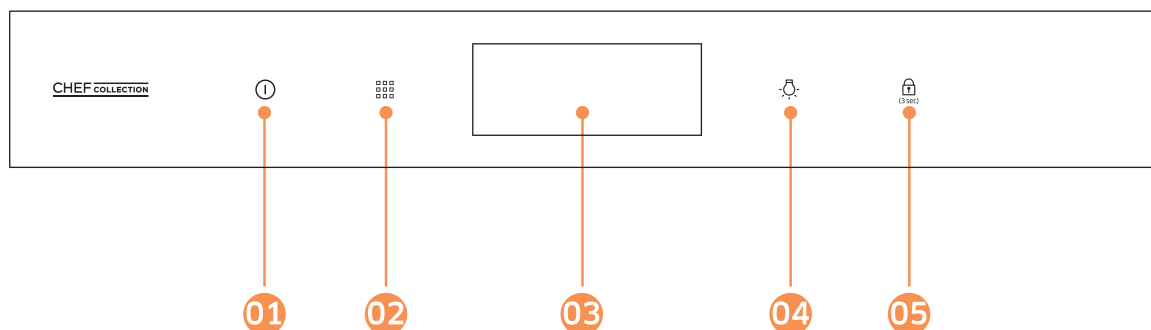
Przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika sprawdź, czy górna część obudowy **(A)** dozownika na wodę jest zamknięta.

Obsługa

Piekarnik zapewnia dostęp do menu najwyższego poziomu, które obejmują wszystkie aspekty jego użytkowania i konserwacji. Można w nich znaleźć wszystkie tryby pieczenia, opcje i zaawansowane funkcje lub ustawienia.

Panel sterowania

Panel przedni jest dostępny w wielu różnych materiałach i kolorach. W celu poprawy jakości rzeczywisty wygląd piekarnika może ulec zmianie bez uprzedzenia.



01 Zasilanie	Naciśnięcie powoduje włączenie piekarnika. Aby go wyłączyć, przytrzymaj przycisk przez 1 sekundę. W przypadku pogorszenia obsługi dotykowej lub wyświetlenia pustego ekranu (problem z systemem) należy przytrzymać przycisk przez 7 sekund, aby uruchomić ponownie piekarnik.
02 Menu	Naciśnięcie powoduje wyświetlenie 10 menu najwyższego poziomu: Funkcje piekarnika, Funkcje specjalne, Przepis Szefa Kuchni, Programy Automatyczne, Ulubione, Czyszczenie, Timer, Inteligentne sterowanie, Ustawienia i Pomoc.
03 Wyświetlacz dotykowy	Można poruszać się po menu, przewijając palcem, oraz wybierać pozycje, dotykając ich.
04 Oświetlenie piekarnika	Naciśnięcie powoduje włączenie lub wyłączenie oświetlenia wewnętrznego. Oświetlenie piekarnika włącza się automatycznie po otwarciu drzwiczek lub po rozpoczęciu pracy piekarnika. Natomiast po pewnym czasie bezczynności gaśnie, aby oszczędzić energię.
05 Blokada rodzicielska	Aby zapobiec wypadkom, blokada rodzicielska wyłącza wszystkie przyciski z wyjątkiem przycisku zasilania. Przytrzymanie przez 3 sekundy włącza, a ponowne przytrzymanie przez 3 sekundy wyłącza blokadę panelu sterowania.

UWAGA

Wyświetlacz może nie działać prawidłowo w przypadku korzystania z plastikowych rękawiczek lub rękawic ochronnych.

Obsługa

Wyświetlacz



01 Bieżące lub wybrane menu jest wyświetlane za pomocą określonego symbolu.
02 Krótki opis bieżącego lub wybranego menu.
03 Pasek stanu: od lewej – połączenie Wi-Fi, blokada rodzicielska, timer i aktualny czas.
04 Naciśnięcie powoduje otwarcie ekranu funkcji piekarnika.
05 Naciśnięcie powoduje zmianę temperatury.
06 Naciśnięcie powoduje zmianę czasu gotowania.
07 Naciśnięcie powoduje zmianę poziomu pary.
08 Dostępne opcje zależą od trybu. Naciśnięcie włącza lub wyłącza opcje.
09 Naciśnięcie powoduje rozpoczęcie pracy.

Najczęściej używane



Najczęściej używany tryb pieczenia z ostatnich 20 wyborów będzie ustawiony jako najczęściej używany. Przy następnym włączeniu piekarnika ustawiony tryb pieczenia zostanie wyświetlony na ekranie głównym z symbolem ★ nad ikoną trybu. Uwaga: jeśli co najmniej dwa tryby pieczenia zostały użyte tyle samo razy, ostatnio użyty zostanie ustawiony jako najczęściej używany.

Obsługa

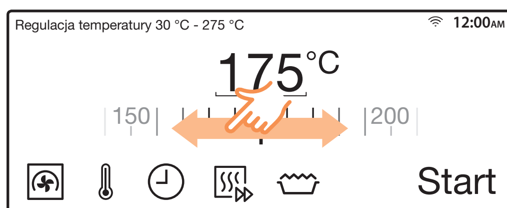
Częste ustawienia

Domyślne ustawienia temperatury i/lub czasu pieczenia w poszczególnych trybach pieczenia są często zmieniane. Aby ustawić temperaturę i/lub czas pieczenia w wybranym trybie pieczenia, należy wykonać czynności opisane poniżej.

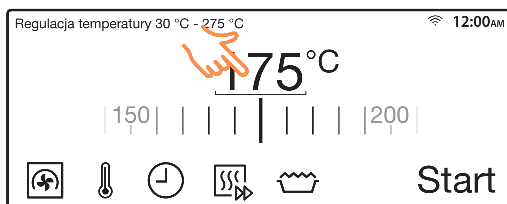
Temperatura



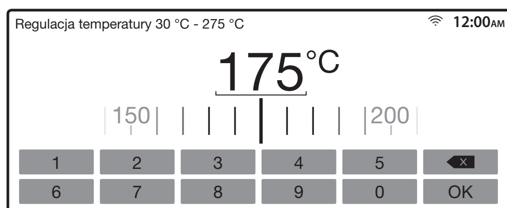
1. Dotknij ikony 🌡, aby wyświetlić ekran termometru.



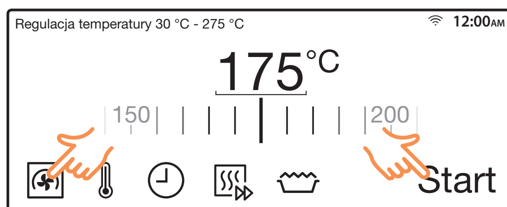
2. Przeciągnij palcem w lewo lub w prawo, aby zmienić temperaturę o 5 °C.



Możesz także dotknąć wartości temperatury, aby wyświetlić klawiaturę numeryczną.



Klawiatura numeryczna pozwala wprowadzić temperaturę ręcznie.



3. Dotknij opcji **Start**, aby rozpocząć pieczenie, lub ikony ⊡, aby wrócić do ekranu głównego.

UWAGA

Dokładną temperaturę wewnątrz piekarnika można zmierzyć za pomocą termometru i postępując według instrukcji zatwierdzonych przez autoryzowaną instytucję. Mierzenie temperatury przy użyciu innych termometrów może spowodować błąd pomiaru.

Obsługa

NV73J9770RS_EO_DG68-00613A-02_PL.indd 23 2015-05-29 11:22:23

Obsługa

Czas pieczenia



1. Dotknij ikony ⏲, aby wyświetlić ekran cyfrowego zegara.



2. Dotknij dowolnej wartości czasu, aby wyświetlić ekranową klawiaturę numeryczną. Użyj klawiatury numerycznej, aby wprowadzić wartości czasu (godziny i minuty) według preferencji.



3. Możesz także opóźnić czas zakończenia pieczenia do dowolnego momentu. W tym celu dotknij dowolnego elementu w prawym górnym oknie (**Gotowe o**). Wykonaj krok 2 powyższej procedury, aby zmienić czas zakończenia. Więcej informacji w części Opóźnione zakończenie.



4. Po zakończeniu dotknij przycisku ↵, aby zatwierdzić zmiany.
5. Dotknij opcji **Start**, aby rozpocząć pieczenie, lub ikony ⊞, aby wrócić do ekranu głównego.

Obsługa

Opóźnione zakończenie

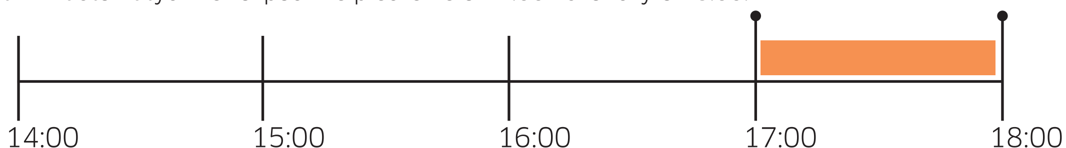
Funkcja opóźnionego zakończenia została opracowana, by uczynić gotowanie wygodniejszym.

Przypadek 1

Załóżmy, że wybierasz jednogodzinny przepis o godzinie 14:00 i chcesz, aby piekarnik zakończył pieczenie o 18:00. Aby ustawić czas zakończenia, zmień czas gotowości na 18:00. Piekarnik rozpocznie pieczenie o 17:00 i skończy o 18:00, zgodnie z wprowadzonym ustawieniem.

Aktualna godzina: 14:00	Ustawiony czas pieczenia: 1 godzina	Ustawiona godzina zakończenia: 18:00

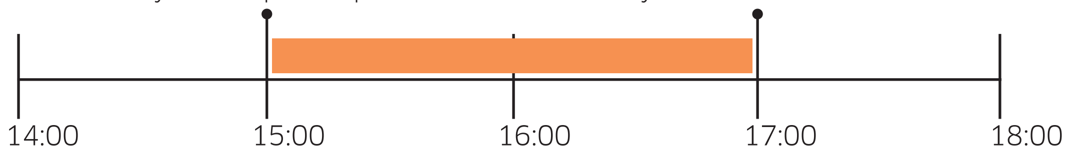
Piekarnik automatycznie rozpocznie pieczenie o 17:00 i skończy o 18:00.



Przypadek 2

Aktualna godzina: 14:00	Ustawiony czas pieczenia: 2 godzina	Ustawiona godzina zakończenia: 17:00

Piekarnik automatycznie rozpocznie pieczenie o 15:00 i skończy o 17:00.

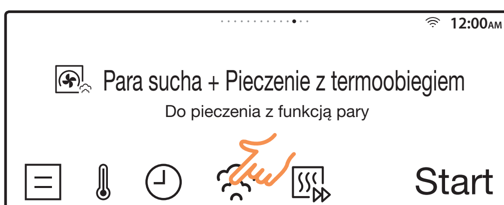


⚠ PRZESTROGA

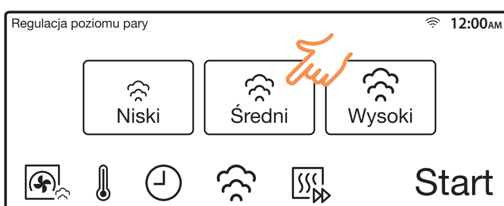
Nie należy zostawiać przygotowanego jedzenia w piekarniku na zbyt długo. Jedzenie może się zepsuć.

Poziom pary (tylko tryby z funkcją pary)

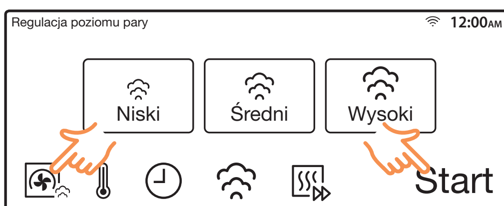
Poziom pary można ustawić w trybach **Para sucha + Pieczenie z termoobiegiem**, **Para sucha + Górna grzałka + termoobieg** i **Para sucha + Dolna grzałka + termoobieg**.



1. Wybierz tryb pieczenia parowego.
2. Dotknij ikony , aby wyświetlić ekran poziomu pary.



3. Dotknij wybranego poziomu pary.



4. Dotknij opcji **Start**, aby rozpocząć pieczenie, lub ikony , aby wrócić do ekranu głównego.

UWAGA

- Po użyciu funkcji pieczenia parowego odprowadź pozostałą wodę. Gdy proces odprowadzania wody się rozpocznie, poczekaj, aż się zakończy.
- Po zakończeniu funkcji pary konieczne jest opróżnienie dozownika na wodę, ponieważ pozostała woda może wpływać na inne tryby pieczenia.

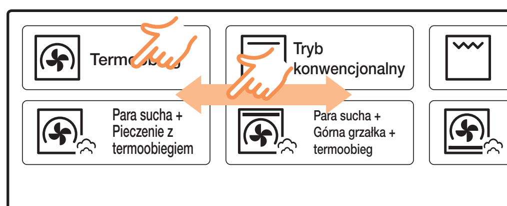
Funkcje piekarnika



1. Na ekranie głównym przesuń palcem w lewo lub w prawo, aby wybrać tryb pieczenia.



Możesz także dotknąć ikony listy w lewym dolnym rogu i wybrać tryb pieczenia z wyświetlonej listy.





2. Możesz zmienić domyślną temperaturę i/lub czas pieczenia, poziom pary (w razie potrzeby) lub wybrać opcje według preferencji.



3. Dotknij opcji **Start**.

- Po zakończeniu pieczenia urządzenie wyświetli komunikat „**Potrawa jest gotowa**” i odtworzy melodię. Jeśli chcesz wydłużyć czas pieczenia, dotknij opcji „**+5min**”, aby wydłużyć czas pieczenia o 5 minut.
- Jeśli chcesz zapisać bieżący przepis, dotknij ikony ☆, aby dodać go do listy ulubionych.

UWAGA

- Dostępne ustawienia i opcje zależą od trybu pieczenia.
- Możesz zmienić czas pieczenia w dowolnej chwili podczas pieczenia.

Obsługa

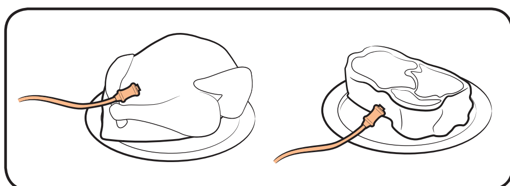
NV73J9770RS_EO_DG68-00613A-02_PL.indd 27 2015-05-29 11:22:26

Obsługa

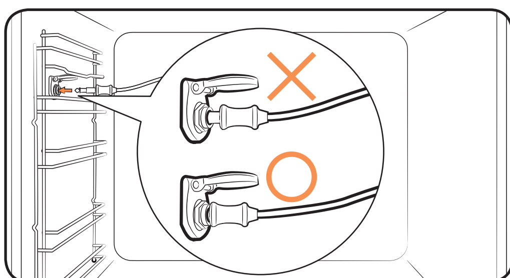
Pieczenie z termosondą

Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz mięsa w trakcie pieczenia. Kiedy temperatura osiągnie wartość docelową, piekarnik zakończy pieczenie.

- Należy używać wyłącznie termosondy dostarczonej z piekarnikiem.
- Jeśli termosonda nie jest podłączona, nie można ustawić czasu pieczenia.



1. Umieść końcówkę termosondy w środkowej części przygotowywanego kawałka mięsa. Upewnij się, że gumowy uchwyt nie został wsunięty do środka.



2. Podłącz złącze sondy do gniazdka w lewej ściance urządzenia. Po prawidłowym podłączeniu sondy pojawi się komunikat „**Termosonda włożona**", a ikona zegara zostanie zastąpiona specjalną ikoną.



3. Możesz określić temperaturę pieczenia lub wybrać opcje według preferencji.
4. Dotknij ikony, a następnie określ docelową temperaturę mięsa.



5. Dotknij opcji **Start**.
   Piekarnik zakończy pieczenie i odtworzy melodię, gdy mięso uzyska ustawioną temperaturę wewnętrzną.

OSTRZEŻENIE

- Aby uniknąć uszkodzeń, nie należy używać termosondy z rożnem.
- Po zakończeniu pieczenia termosonda będzie bardzo gorąca. Aby uniknąć oparzeń, należy wyciągać jedzenie przy użyciu rękawic ochronnych.

UWAGA

Nie wszystkie tryby obsługują termosondę. W razie użycia sondy w niezgodnym trybie pojawi się komunikat „**Wyjmij termosondę**". W takiej sytuacji należy natychmiast wyjąć termosondę.

Tryby pieczenia

Tryb		Zakres temperatur (°C)	Sugerowana temperatura (°C)	Opcje		Termosonda
				Szybkie podgrzewanie	Przypiekanie	
	Para sucha + Pieczenie z termoobiegiem	120-275	170	O	–	O
		Ciepło wytwarzane przez grzałkę termoobiegu i wentylatory jest stale wspomagane przez gorącą parę. Intensywność pary można ustawić na niską, średnią lub wysoką. Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia ciasta francuskiego, drożdżowego, chleba i pizzy oraz do pieczenia mięsa i ryb.				
	Para sucha + Górna grzałka + termoobieg	120-275	170	O	–	O
		Wentylatory równomiernie rozprowadzają po piekarniku ciepło wytwarzane przez górną grzałkę i grzałkę termoobiegu, a gorąca para wspomaga działanie grzałek. Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia kruchych potraw, np. mięsa, drobiu i ryb.				
	Para sucha + Dolna grzałka + termoobieg	120-275	170	O	–	O
		Wentylatory równomiernie rozprowadzają po piekarniku ciepło wytwarzane przez dolną grzałkę i grzałkę termoobiegu, a gorąca para wspomaga działanie grzałek. Ten tryb jest odpowiedni do przygotowywania kruchych wypieków, np. pizzy lub szarlotki.				
	Termoobieg	30-275	170	O	O	O
		Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez grzałkę tylną. Ten tryb służy do pieczenia na wielu poziomach jednocześnie.				
	Tryb konwencjonalny	30-275	200	O	–	O
		Ciepło jest wytwarzane przez górną i dolną grzałkę. Tej funkcji należy używać do standardowego pieczenia większości rodzajów dań.				
	Górna grzałka + termoobieg	40-275	190	O	O	O
		Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez górną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia potraw, które wymagają przyrumienienia powierzchni (np. mięsa lub lazanii).				
	Dolna grzałka + termoobieg	40-275	190	O	O	O
		Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez dolną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia pizzy, pieczywa lub ciasta.				

Obsługa

Tryb		Zakres temperatur (°C)	Sugerowana temperatura (°C)	Opcje		Termosonda
				Szybkie podgrzewanie	Przypiekanie	
	Duży grill	100-300	240	–	–	X
		Grill o dużej powierzchni emituje ciepło. Ten tryb służy do przypiekania powierzchni dań (np. mięsa, lasagni lub zapiekanek).				
	Eco Grill	100-300	240	–	–	X
		Grill o małej powierzchni emituje ciepło. Ten tryb służy do przygotowywania dań, które wymagają mniejszej ilości ciepła, np. ryb i bagietek z nadzieniem.				
	Gril + wentylator	100-275	240	–	–	X
		Wentylator rozprowadza ciepło wytwarzane przez dwie górne grzałki. Ten tryb służy do grillowania mięsa i ryb.				
	Dolna grzałka	100-230	190	–	–	X
		Dolna grzałka wytwarza ciepło. Ten tryb służy do przyrumieniania spodów quiche lub pizzy pod koniec pieczenia.				
PRO	Pieczenie wstępne	80-200	160	–	–	O
		W trybie Pieczenie wstępne urządzenie wykonuje cykl automatycznego podgrzewania do uzyskania przez piekarnik temperatury 220 °C. Następnie uruchamiane są górna grzałka i wentylator termoobiegu, co umożliwia smażenie potraw, np. mięsa. Po usmażeniu mięso będzie pieczone w niskich temperaturach. Ten tryb służy do przygotowywania wołowiny, drobiu i ryb.				
	Pieczenie Intensywne	40-275	170	–	O	O
		Podczas pieczenia intensywnego wszystkie grzałki są uruchamiane naprzemiennie, co zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła w piekarniku. Ten tryb służy do przygotowywania dużych potraw, np. dużych zapiekanek lub ciast.				

Tryb		Zakres temperatur (°C)	Sugerowana temperatura (°C)	Opcje		Termosonda
				Szybkie podgrzewanie	Przypiekanie	
ECO	Eco Termoobieg	30-275	170	–	O	O
		Eco Termoobieg wykorzystuje zoptymalizowany system grzewczy w celu oszczędzania energii podczas pieczenia. Czas pieczenia nieznacznie wydłuża się, ale efekty pozostają takie same. Uwaga: ten tryb nie wymaga wstępnego podgrzewania. **UWAGA** Tryb Eco Termoobieg służy do określania klasy wydajności energetycznej zgodnie z normą EN60350-1				

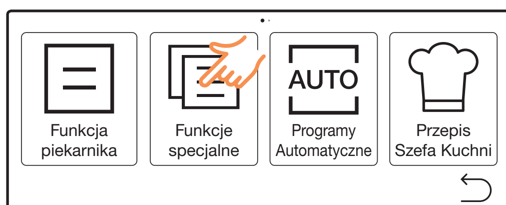
Opcje

	Szybkie nagrzewanie	Ta opcja umożliwia szybkie rozgrzanie piekarnika do ustawionej temperatury.
	Przypiekanie	Ta opcja nadaje kruchość powierzchni dań. W rzeczywistości odbywa się to poprzez ograniczenie wilgotności wewnątrz jedzenia, co zapewnia najlepsze rezultaty w przypadku mrożonych frytek i ciast z umieszczonym głęboko nadzieniem ze świeżych owoców.

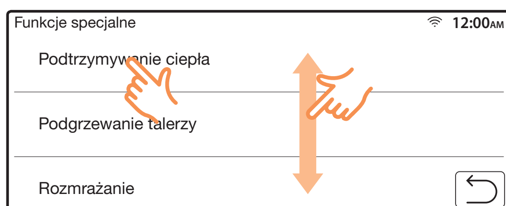
Obsługa

Funkcje specjalne

Funkcje specjalne lub dodatkowe mogą zapewnić lepsze efekty podczas pieczenia.



1. Naciśnij przycisk **Menu**, a następnie dotknij opcji **Funkcje specjalne**.



2. Przeciągnij palcem w górę lub w dół, aby wybrać funkcję.



3. Możesz zmienić domyślną temperaturę i/lub czas pieczenia według preferencji.
4. Dotknij opcji **Start**.

UWAGA

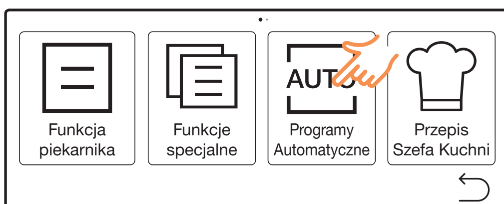
- Możesz zmienić czas pieczenia w dowolnej chwili podczas pieczenia.
- Po zakończeniu pieczenia urządzenie wyświetli komunikat „**Potrawa jest gotowa**" i odtworzy melodię. Jeśli chcesz wydłużyć czas pieczenia, dotknij opcji „+5min", aby wydłużyć czas pieczenia o 5 minut.

Funkcje specjalne

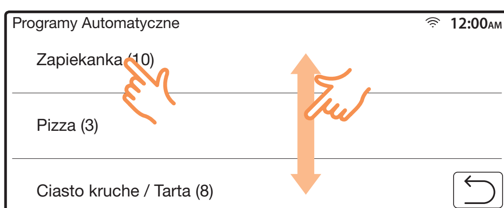
Tryb	Zakres temperatur (°C)	Sugerowana temperatura (°C)	Instrukcje
Podtrzymywanie ciepła	40-100	80	Ten tryb służy wyłącznie do utrzymywania temperatury potraw, które właśnie zostały upieczone.
Podgrzewanie talerzy	30-80	60	Ten tryb służy do podgrzewania potraw lub naczyń żaroodpornych.
Rozmrażanie	30-60	30	Ten tryb służy do rozmrażania mrożonych produktów, wypieków, owoców, ciast, kremu i czekolady. Czas rozmrażania zależy od rodzaju, rozmiaru i ilości produktów żywnościowych.
Wyrastanie ciasta	30-50	35	Ten tryb służy do wyrastania ciasta i przygotowywania domowego jogurtu.
Pieczenie pizzy	160-250	220	Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia pizzy, a temperatura i czas zależą od rozmiaru pizzy i grubości ciasta.
Wolne pieczenie	70-120	100	Ten tryb wykorzystuje niską temperaturę do uzyskania delikatnej konsystencji. Jest odpowiedni do pieczenia wołowiny, wieprzowiny, cielęciny i jagnięciny w celu uzyskania delikatnej konsystencji. Zalecamy przesmażenie całej powierzchni mięsa w wysokiej temperaturze na płycie grzejnej przed rozpoczęciem pieczenia.
Suszenie	40-90	70	Ten tryb służy do suszenia owoców, warzyw i ziół. Czas suszenia zależy od rodzaju, grubości i ilości produktów żywnościowych.

Programy Automatyczne

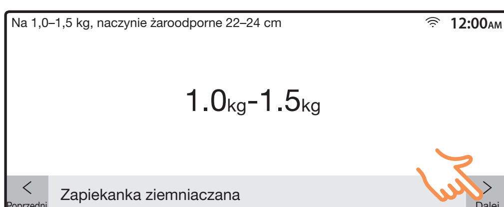
Niedoświadczonym kucharzom piekarnik oferuje łącznie 80 programów automatycznych w 10 kategoriach. To rozwiązanie pozwala zaoszczędzić czas i przyspieszyć naukę. Czas i temperatura pieczenia będą regulowane zgodnie z wybranym przepisem.



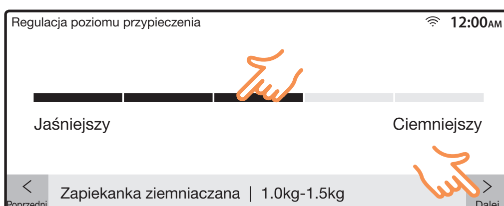
1. Naciśnij przycisk **Menu**, a następnie dotknij opcji **Programy Automatyczne**.



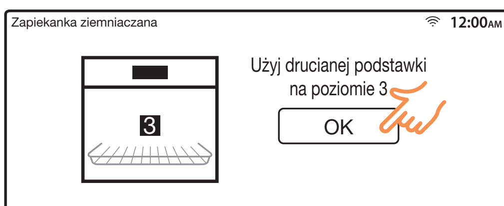
2. Przeciągnij palcem w górę lub w dół, aby wybrać kategorię, a następnie dotknij wybranego przepisu w danej kategorii.



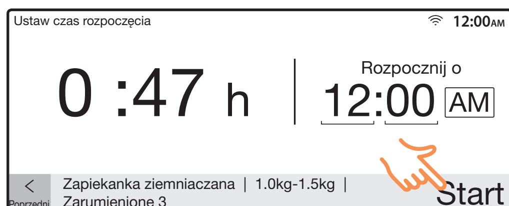
3. Zostanie wyświetlona informacja o zalecanej wielkości porcji dla przepisu.
   Dotknij ikony „**>**", aby przejść do następnego kroku, lub ikony „**<**", aby wrócić do poprzedniego ekranu



4. Dotknij poziomu przypieczenia dla przepisu.
   Dotknij ikony „**>**", aby przejść do następnego kroku.



5. Przygotuj produkty żywnościowe i akcesoria zgodnie z instrukcją, a następnie dotknij przycisku **OK**.



6. Dotknij opcji **Start**, aby rozpocząć pieczenie. Jeśli chcesz, możesz zmienić czas rozpoczęcia dla bieżącego przepisu. Aby to zrobić, dotknij dowolnego elementu w prawym oknie i zmień czas rozpoczęcia. Następnie dotknij opcji **Start**.

UWAGA

Więcej informacji można znaleźć w części Programy automatyczne w niniejszej instrukcji obsługi.

Przepis szefa kuchni

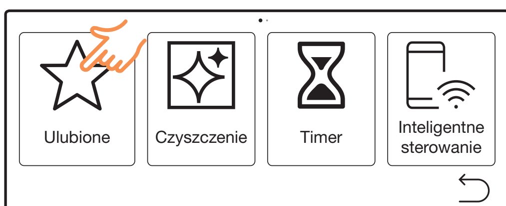
Po pobraniu **aplikacji Samsung Smart Home** można przeglądać przepisy profesjonalnych szefów kuchni. Spróbuj przyrządzić dania, korzystając z ich własnych przepisów. Więcej informacji można znaleźć w aplikacji Samsung Smart Home.

Obsługa

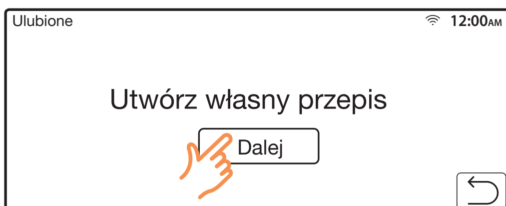
Ulubione

Możesz dodać często używany przepis do listy ulubionych, zachowując go na przyszłość. Pozwoli to oszczędzić czas spędzony na wyszukiwaniu wcześniejszego przepisu do wykorzystania. Piekarnik pozwala to zrobić na dwa sposoby:

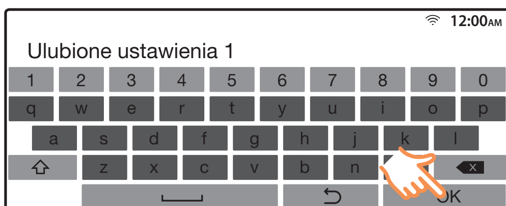
Sposób 1 – Utwórz własny przepis



1. Naciśnij przycisk **Menu**, a następnie dotknij opcji **Ulubione**.



2. Pojawi się komunikat „**Utwórz własny przepis**". Dotknij opcji **Dalej**.
3. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, aby ręcznie ustawić tryb piekarnika, temperaturę, czas pieczenia i/lub opcje według preferencji.



4. Użyj klawiatury ekranowej, aby zmienić nazwę przepisu.
5. Dotknij przycisku **OK**. Ustawienia zostaną dodane do ulubionych.

UWAGA

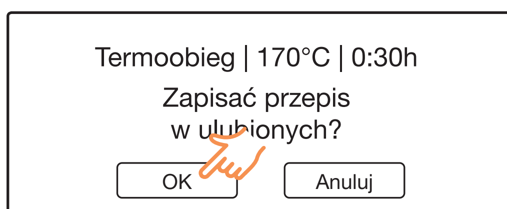
Dodane ulubione przepisy będą widoczne na liście ulubionych w kroku 2 powyższej procedury. W takim przypadku dotknij opcji Dodaj do ulubionych, aby utworzyć nowy przepis.

Sposób 2 – Dodaj bieżący przepis do ulubionych

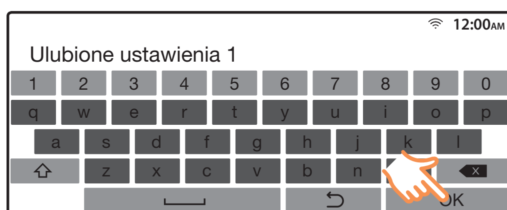
Możesz dodać bieżący przepis do ulubionych jako nową pozycję.



1. Po wykonaniu bieżącego przepisu dotknij ikony ☆.

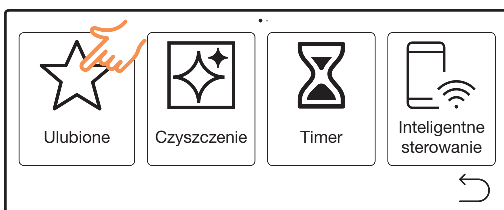


2. Pojawi się komunikat „**Zapisać przepis w ulubionych?**”. Dotknij przycisku **OK**, aby utworzyć nowy przepis.

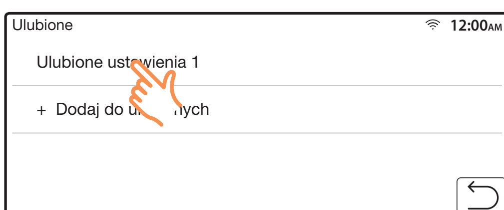


3. Pojawi się klawiatura ekranowa. Użyj klawiatury ekranowej, aby zmienić nazwę przepisu.
4. Dotknij przycisku **OK**. Aktualny przepis zostanie dodany do ulubionych.

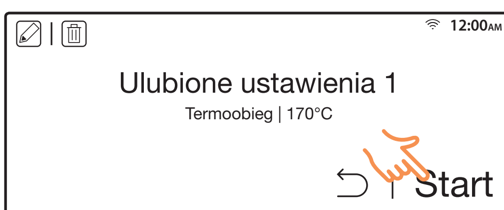
Aby użyć ulubionego przepisu



1. Naciśnij przycisk **Menu**, a następnie dotknij opcji **Ulubione**.



2. Dotknij wybranego przepisu na wyświetlonej liście. Zostaną wyświetlone szczegółowe informacje o wybranym przepisie.



3. Dotknij opcji **Start**, aby rozpocząć pieczenie.

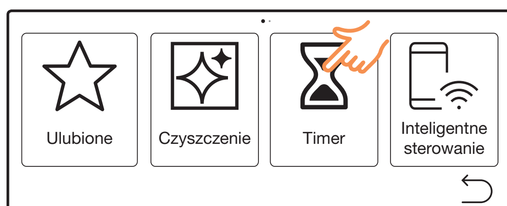
UWAGA

Przepisy na liście ulubionych można edytować lub usuwać.

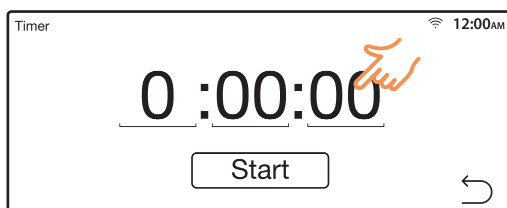
- Aby edytować przepis, wybierz przepis, a następnie dotknij ikony .
- Aby usunąć przepis z listy, wybierz przepis, a następnie dotknij ikony .

Timer

Timer pomaga monitorować godzinę lub czas trwania podczas pieczenia.



1. Naciśnij przycisk **Menu**, a następnie dotknij opcji **Timer**.



2. Dotknij dowolnej wartości czasu, aby wyświetlić ekranową klawiaturę numeryczną.
3. Użyj klawiatury numerycznej, aby ustawić czas.
4. Po zakończeniu dotknij przycisku **Start**.

UWAGA

Gdy ustawiony czas upłynie, urządzenie wyświetli komunikat „**Czas minął**" i odtworzy melodię.

Czyszczenie

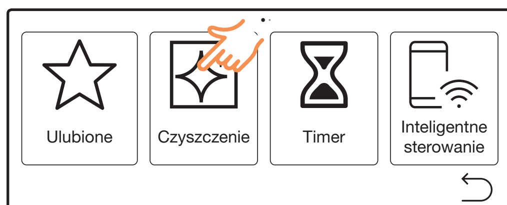
Dostępne są cztery tryby czyszczenia. Ta funkcja pomaga oszczędzać czas, ponieważ eliminuje konieczność regularnego czyszczenia ręcznego.

Funkcja	Instrukcje
Czyszczenie pyrolityczne	Czyszczenie pirolityczne polega na czyszczeniu termicznym w wysokiej temperaturze. Wypala tłuste resztki i ułatwia czyszczenie ręczne.
Czyszczenie parowe	Ta funkcja umożliwia czyszczenie lekkich zabrudzeń za pomocą pary.
Odkamienianie	Aby zapewnić jakość i smak gotowanego jedzenia, należy czyścić wnętrze generatora pary.
Odprowadzanie wody	Po zakończeniu funkcji pary konieczne jest odprowadzenie pozostałej wody, aby nie miała wpływu na inne tryby pieczenia. Aby ponownie odprowadzić wodę w celu czyszczenia, użyj tej funkcji.

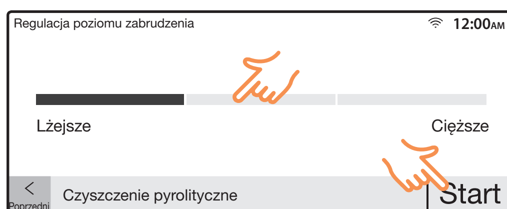
NV73J9770RS_EO_DG68-00613A-02_PL.indd 40 2015-05-29 11:22:34

Czyszczenie pyrolityczne

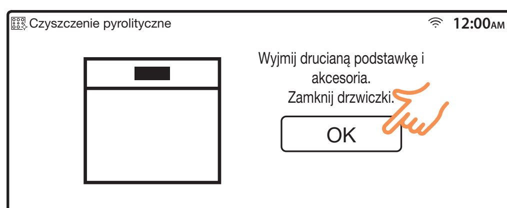
Czyszczenie pirolityczne polega na czyszczeniu termicznym w wysokiej temperaturze. Wypala tłuste resztki i ułatwia czyszczenie ręczne.



1. Wyjmij wszystkie akcesoria, w tym prowadnice boczne, a następnie ręcznie wytrzyj duże zanieczyszczenia wewnątrz piekarnika. W przeciwnym razie mogą one zapłonąć podczas cyklu czyszczenia i spowodować pożar.
2. Otwórz kolejno **Menu** > **Czyszczenie** > **Czyszczenie pyrolityczne**, a następnie dotknij przycisku **Dalej**.



3. Wybierz poziom zabrudzenia **Lżejsze** lub **Cięższe**, a następnie dotknij przycisku **Start**. Dostępne są trzy poziomy: 1 godz. 50 min, 2 godz. 10 min i 2 godz. 30 min.



4. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, a następnie dotknij przycisku **OK**. Czas trwania cyklu zależy od poziomu zabrudzenia i może wynieść do dwóch i pół godziny.
5. Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie wytrzyj drzwiczki wzdłuż krawędzi mokrą ściereczką.

⚠ PRZESTROGA

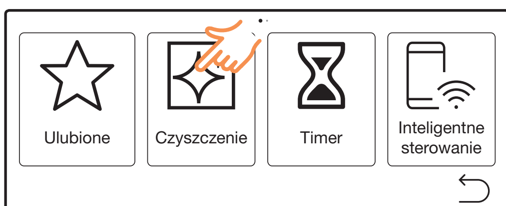
- Nie dotykaj piekarnika, ponieważ podczas cyklu rozgrzewa się on do bardzo wysokiej temperatury.
- Aby uniknąć wypadków, należy trzymać dzieci z dala od piekarnika.
- Po zakończeniu cyklu, gdy wentylator pracuje w celu wystudzenia piekarnika, nie wolno wyłączać zasilania.

UWAGA

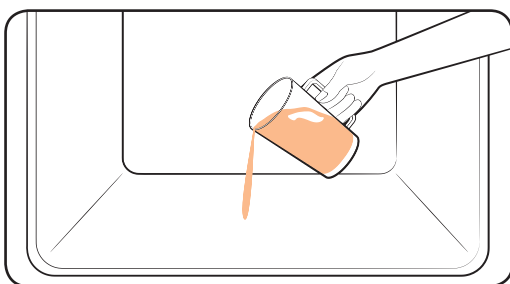
- Po rozpoczęciu cyklu wnętrze piekarnika rozgrzeje się. Następnie drzwiczki zostaną zablokowane dla bezpieczeństwa. Po zakończeniu cyklu i wystygnięciu piekarnika drzwiczki zostaną odblokowane.
- Pamiętaj o opróżnieniu piekarnika przed rozpoczęciem czyszczenia. Wysokie temperatury wewnątrz piekarnika mogą spowodować deformację akcesoriów.

Czyszczenie parowe

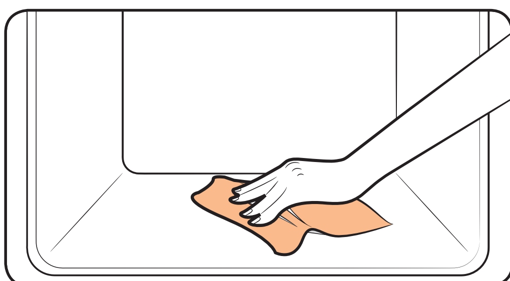
Ta funkcja umożliwia czyszczenie lekkich zabrudzeń za pomocą pary.



1. Otwórz kolejno **Menu** > **Czyszczenie** > **Czyszczenie parowe**, a następnie dotknij przycisku **Start**.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria, a następnie dotknij przycisku **OK**.



3. Wlej około 400 ml wody na dno pustego piekarnika i zamknij drzwiczki, a następnie dotknij przycisku **OK**. Cykl trwa około 26 minut.



4. Użyj suchej ściereczki, aby wyczyścić wnętrze piekarnika.

⚠ OSTRZEŻENIE

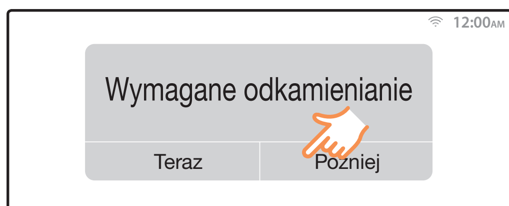
- Nie otwieraj drzwiczek przed zakończeniem cyklu. Woda wewnątrz piekarnika jest bardzo gorąca i może spowodować poparzenia.

UWAGA

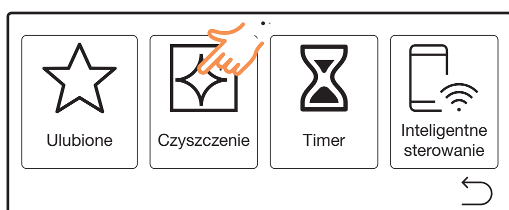
- Jeżeli piekarnik jest silnie zabrudzony tłuszczem, na przykład po pieczeniu lub grillowaniu, zalecamy ręczne usunięcie trwałych zanieczyszczeń środkiem czyszczącym przed uruchomieniem czyszczenia parą.
- Po zakończeniu cyklu należy zostawić drzwiczki piekarnika uchylone. Umożliwi to dokładne wyschnięcie wewnętrznych powierzchni emaliowanych.
- Jeśli wnętrze piekarnika jest gorące, funkcja automatycznego czyszczenia nie zostanie uruchomiona. Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie spróbuj ponownie.
- Nie wolno nalewać wody na dno piekarnika przy użyciu siły. Należy to zrobić delikatnie. W przeciwnym razie woda wyleje się do przodu.

Odkamienianie

Aby zapewnić jakość i smak gotowanego jedzenia, należy czyścić wnętrze generatora pary.



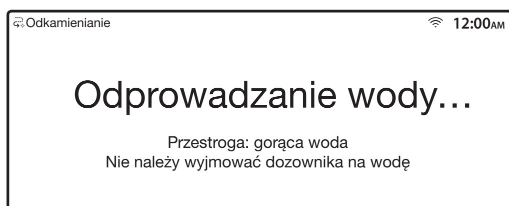
Piekarnik odlicza czas trwania cykli pieczenia parowego i prosi o uruchomienie odkamieniania, gdy jest taka potrzeba. Przez kolejne dwie godziny można uruchamiać funkcje pary, nie wykonując odkamieniania. Jednak po upływie dwóch godzin żadna funkcja pary nie zostanie uruchomiona, jeśli wcześniej nie nastąpi uruchomienie i wykonanie cyklu odkamieniana.



1. Otwórz kolejno **Menu** > **Czyszczenie** > **Odkamienianie**, a następnie dotknij przycisku **Start**.



2. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, a następnie dotknij przycisku **OK**. Cykl trwa około 3 godzin.
   - Opróżnij i wyczyść dozownik na wodę, a następnie wlej 50 ml odkamieniacza i 400 ml wody pitnej.



3. Po zakończeniu odkamieniania piekarnik automatycznie wykona odprowadzanie wody.
4. Używając rękawic ochronnych, wyjmij i opróżnij dozownik na wodę, a następnie wlej do niego 500 ml wody pitnej, aby wykonać płukanie.



5. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, a następnie dotknij przycisku **OK**, aby rozpocząć płukanie.
6. Po zakończeniu płukania użyj rękawic ochronnych, aby wyjąć dozownik na wodę i wyczyść go.

⚠ OSTRZEŻENIE

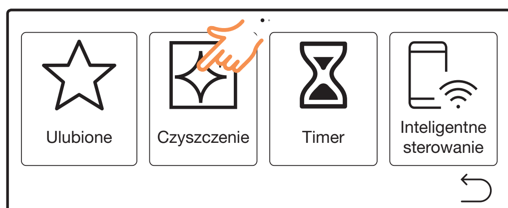
Należy używać wyłącznie odkamieniaczy przeznaczonych do piekarników parowych lub ekspresów do kawy.

⚠ PRZESTROGA

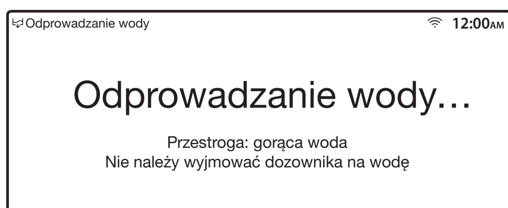
- Nie wolno anulować odkamieniania podczas wykonywania. W przeciwnym razie w celu aktywowania funkcji pary konieczne będzie ponowne uruchomienie cyklu odkamieniania i zakończenie go w ciągu najbliższych trzech godzin.
- Aby uniknąć wypadków, należy trzymać dzieci z dala od piekarnika.
- Wodę i odkamieniacz należy łączyć w proporcjach wskazanych przez producenta odkamieniacza.

Odprowadzanie wody

Aby ponownie odprowadzić wodę w celu czyszczenia, użyj funkcji odprowadzania wody w następujący sposób:



1. Otwórz kolejno **Menu** > **Czyszczenie** > **Odprowadzanie wody**, a następnie dotknij przycisku **Start**.



2. Piekarnik odprowadza wodę z generatora pary do dozownika na wodę.
3. Po zakończeniu odprowadzania użyj rękawic ochronnych, aby wyjąć dozownik na wodę i opróżnić go.

UWAGA

- Gdy proces odprowadzania wody się rozpocznie, poczekaj, aż się zakończy.

Ustawienia

Można zmienić ustawienia domyślne według preferencji lub wykonać diagnostykę połączenia sieciowego. Piekarnik posiada 11 różnych pozycji ustawień.

Wi-Fi

Włączanie i wyłączanie połączenia Wi-Fi.

Aby włączyć połączenie Wi-Fi

1. Otwórz kolejno **Menu** > **Ustawienia** > **Wi-Fi**, a następnie dotknij opcji **On** w prawym oknie.
2. Dotknij pozycji na wyświetlonej liście dostępnych sieci Wi-Fi.
3. W przypadku sieci zabezpieczonej konieczne będzie wprowadzenie hasła. Wprowadź hasło.

Aby wprowadzić adres IP ręcznie

1. Otwórz kolejno **Menu** > **Ustawienia** > **Wi-Fi** > **Ustaw IP**, a następnie dotknij pozycji **Ręcznie**.
2. Wprowadź adres IP ręcznie, a następnie dotknij pozycji **Zastosuj**, aby zastosować ustawienia.

UWAGA

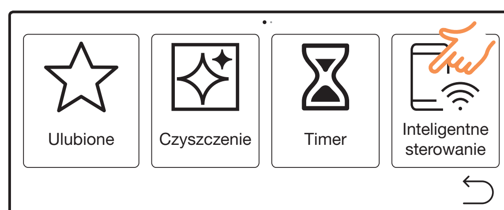
- Aby wyłączyć połączenie Wi-Fi, otwórz kolejno **Menu** > **Ustawienia** > **Wi-Fi**, a następnie dotknij opcji **Off** w prawym oknie.
- Szczegółowe informacje dotyczące połączenia Wi-Fi i korzystania z aplikacji można znaleźć w instrukcji obsługi aplikacji.

Szybkie połączenie

Funkcja Szybkie połączenie umożliwia łatwą konfigurację ustawień sieciowych, w tym procedury uwierzytelniania.

Inteligentne sterowanie

Jeśli funkcja Inteligentne sterowanie jest włączona podczas pieczenia, można zmienić czas i/lub temperaturę pieczenia z poziomu aplikacji. Więcej informacji można znaleźć w oddzielnej instrukcji obsługi aplikacji.



- Przejdź do **Menu** > **Inteligentne sterowanie** i włącz lub wyłącz je z łatwością.

UWAGA

Niniejszym firma Samsung Electronics oświadcza, że ten piekarnik jest zgodny z kluczowymi wymaganiami i innymi odnośnymi postanowieniami Dyrektywy 1999/5/WE.
Oficjalną Deklarację zgodności można znaleźć pod adresem http://www.samsung.com w sekcji Support (Wsparcie).
Urządzenie może być używane we wszystkich krajach UE.

Język

Wybór języka wyświetlania.

- Otwórz kolejno **Menu** > **Ustawienia**, a następnie dotknij preferowanego języka.

Obsługa

Obsługa

Poziom głośności

Regulacja poziomu głośności sygnałów dźwiękowych i melodii.

- Otwórz kolejno **Menu** > **Ustawienia**, a następnie użyj paska obok pozycji Poziom głośności, aby ustawić głośność.

Poziom jasności

Zmiana poziomu jasności ekranu wyświetlacza.

- Otwórz kolejno **Menu** > **Ustawienia**, a następnie użyj paska obok pozycji Poziom jasności, aby ustawić jasność wyświetlacza.

Wyświetlacz

Po pewnym czasie bezczynności piekarnik przechodzi w tryb gotowości, w którym wyświetla aktualny czas. Można włączyć lub wyłączyć ekran zegara wyświetlany w trybie gotowości.

- Otwórz kolejno **Menu** > **Ustawienia**, a następnie dotknij pozycji **Wyświetlacz**, aby wybrać ustawienie **On** lub **Off**.
- Aby zaoszczędzić energię, aktualny czas też zniknie po pewnym czasie bezczynności, nawet jeśli dla funkcji **Wyświetlacz** wybierano wartość **On**.

Typ zegara

Wybór typu zegara, który pokazuje aktualny czas w trybie gotowości. Dostępne są dwa typy: analogowy i cyfrowy.

- Otwórz kolejno **Menu** > **Ustawienia**, a następnie dotknij pozycji **Typ zegara**, aby wybrać ustawienie **Analogowy** lub **Cyfrowy**.

Format zegara

Wybór formatu wyświetlania aktualnego czasu w trybie gotowości. Dostępne są dwa formaty: 12-godzinny i 24-godzinny.

- Otwórz kolejno **Menu** > **Ustawienia**, a następnie dotknij pozycji **Format zegara**, aby wybrać ustawienie **24h** lub **AM/PM** (12h).

Ustaw czas

Ustawienie aktualnego czasu.

1. Otwórz kolejno **Menu** > **Ustawienia** > **Ustaw czas**.
2. Dotknij dowolnej wartości czasu, aby wyświetlić ekranową klawiaturę numeryczną.
3. Użyj klawiatury numerycznej, aby wprowadzić wartości (godziny i minuty).
4. Dotknij, aby wybrać ustawienie **AM** lub **PM** (dostępne w formacie 12-godzinnym).
5. Dotknij przycisku **OK**, aby zapisać zmiany.

Aktualizacja

Sprawdzenie bieżącej wersji oprogramowania sprzętowego i/lub aktualizacja oprogramowania sprzętowego do najnowszej wersji.

Oprogramowanie

1. Otwórz kolejno **Menu** > **Ustawienia** > **Aktualizacje**, aby wyświetlić bieżącą wersję.
2. Dotknij opcji **Aktualizacje** w prawym oknie, aby sprawdzić dostępność aktualizacji.
3. Jeśli aktualizacje są dostępne, postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, aby przeprowadzić aktualizację.

Automatyczna aktualizacja
Włączenie lub wyłączenie automatycznej aktualizacji.
Jeśli automatyczna aktualizacja jest włączona i aktualizacje są dostępne, piekarnik przeprowadzi aktualizację bez powiadomienia.

Informacja nt, licencji
Sprawdzenie informacji licencyjnych oprogramowania sprzętowego.

NV73J9770RS_EO_DG68-00613A-02_PL.indd 46 2015-05-29 11:22:38

Pomoc

Przydatne wskazówki i omówienia po wybraniu konkretnej pozycji.

Rozwiązywanie problemów

Dotknij punktu kontrolnego na ekranie i sprawdź propozycje rozwiązań.

Instrukcja pierwszego użycia

Wyświetlenie prostych instrukcji dotyczących podstawowego użytkowania piekarnika.

Inteligentne pieczenie

Pieczenie ręczne

⚠ OSTRZEŻENIE dotyczące akrylamidu

Aktylamid wytwarzany podczas pieczenia produktów zawierających skrobię, np. chipsów ziemniaczanych, frytek i pieczywa, może powodować problemy ze zdrowiem. Zalecamy pieczenie tych produktów w niskich temperaturach i unikanie zbyt długiego pieczenia, mocnego przyrumieniania lub przypalania.

UWAGA

- Wstępne podgrzewanie jest zalecane we wszystkich trybach pieczenia, chyba że w zasadach przygotowywania potraw wskazano inaczej.
- Podczas używania funkcji Eco Grill należy kłaść jedzenie na środku akcesorium.

Wskazówki dotyczące akcesoriów

Do piekarnika są dołączone akcesoria w różnej liczbie i różnego typu. Można znaleźć wśród nich akcesoria, których nie uwzględniono w poniższej tabeli. Jednak nawet jeśli dołączone akcesoria nie są identyczne z opisanymi w niniejszych zasadach przygotowywania potraw, można korzystać z nich i uzyskać takie same rezultaty.

- Blacha do pieczenia i blacha uniwersalna są używane wymiennie.
- W przypadku pieczenia tłustych potraw zalecamy umieszczenie pod drucianą podstawką blachy w celu zebrania pozostałości tłuszczu. Jeśli dołączono wkładaną tacę drucianą, można używać jej w połączeniu z blachą.
- Jeśli dołączono blachę uniwersalną, blachę głęboką lub obie, do pieczenia tłustych potraw lepiej jest używać głębszej.

Pieczenie ciast

W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Biszkopt	Druciana podstawka, blacha Ø 25-26 cm	2	[ikona: termoobieg]	160-170	35-40
Babki	Druciana podstawka, blacha do babek drożdżowych	3	[ikona: grzałka górna i dolna]	175-185	50-60
Tarta	Druciana podstawka, blacha do tart Ø 20 cm	3	[ikona: termoobieg]	190-200	50-60
Ciasto drożdżowe na blasze z owocami i kruszonką	Blacha uniwersalna	2	[ikona: grzałka górna i dolna]	160-180	40-50

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Owoce z kruszonką	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	3		170-180	25-30
Babeczki	Blacha uniwersalna	3		180-190	30-35
Lasagne	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	3		190-200	25-30
Bezy	Blacha uniwersalna	3		80-100	100-150
Suflet	Druciana podstawka, naczynia na suflety	3		170-180	20-25
Drożdżowe ciasto z jabłkami	Blacha uniwersalna	3		150-170	60-70
Pizza domowa, 1-1,2 kg	Blacha uniwersalna	2		190-210	10-15
Mrożone ciasto francuskie, z nadzieniem	Blacha uniwersalna	2		180-200	20-25
Quiche	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	2		180-190	25-35
Szarlotka	Druciana podstawka, blacha Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Schłodzona pizza	Blacha uniwersalna	3		180-200	5-10

Inteligentne pieczenie

Pieczenie

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mięso (wołowina/wieprzowina/jagnięcina)					
Polędwica wołowa, 1 kg	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3		160-180	50-70
Polędwica cielęca z kością, 1,5 kg	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3		160-180	90-120
Pieczeń wieprzowa, 1 kg	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3		200-210	50-60
Schab, 1 kg	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3		160-180	100-120
Udo jagnięce z kością, 1 kg	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3		170-180	100-120
Drób (kurczak/kaczka/indyk)					
Kurczak, cały, 1,2 kg*	Druciana podstawka + blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropel)	3 1		205	70-80*
Kawałki kurczaka	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3		200-220	25-35
Pierś z kaczki	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3		180-200	20-30
Mały indyk, cały, 5 kg	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3		180-200	120-150
Warzywa					
Warzywa, 0,5 kg	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3		220-230	15-20
Pieczone połówki ziemniaków, 0,5 kg	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3		200	45-50
Ryby					
Filet rybny, pieczony	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3		200-230	10-15
Pieczona ryba	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3		180-200	30-40

* Obróć na drugą stronę po upływie $^2/_3$ czasu pieczenia.

Grillowanie

W trybie dużego grilla zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika. Obróć po upływie połowy ustawionego czasu.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczywo					
Tosty	Druciana podstawka	5		270-300	2-4
Tosty z serem	Blacha uniwersalna	4		200	4-8
Wołowina					
Stek*	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	4		240-250	15-20
Hamburgery*	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	4		250-270	13-18
Wieprzowina					
Kotlety wieprzowe	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	4		250-270	15-20
Kiełbaski	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	4		260-270	10-15
Drób					
Kurczak, pierś	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	4		230-240	30-35
Kurczak, udko	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	4		230-240	25-30

* Obróć na drugą stronę po upływie 2/3 czasu pieczenia.

Inteligentne pieczenie

Gotowe dania mrożone

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mrożona pizza, 0,4-0,6 kg	Druciana podstawka	3		200-220	15-25
Mrożona lazania	Druciana podstawka	3		180-200	45-50
Mrożone frytki z piekarnika	Blacha uniwersalna	3		220-225	20-25
Mrożone krokiety	Blacha uniwersalna	3		220-230	25-30
Mrożony ser camembert do pieczenia	Druciana podstawka	3		190-200	10-15
Mrożone bagietki z przybraniem	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3		190-200	10-15
Mrożone paluszki rybne	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3		190-200	15-25
Mrożony burger rybny	Druciana podstawka	3		180-200	20-35

Tryb pary

Po włączeniu trybu pary piekarnik wytwarza parę i równomiernie rozprowadza ją wewnątrz komory pieczenia, zapewniając pokrycie całej powierzchni każdej postawy i narożników. To pomaga w przypiekaniu potraw, aby były chrupiące z wierzchu i miękkie, soczyste w środku.
Napełnij wodą pitną zbiornik wody do linii maksimum i wybierz poziom pary, który najbardziej pasuje do przepisu.

Para + termoobieg

W celu uzyskania dobrej konsystencji wypieków zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika w trybie pary.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Poziom pary	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mrożone bułki	Blacha uniwersalna	3	Niski	180-185	15-20
Mrożone rogaliki francuskie	Blacha uniwersalna	3	Niski	180-190	10-15
Chleb biały/chleb wieloziarnisty	Druciana podstawka	2	Średni	180-185	40-50
Ciasto francuskie	Blacha uniwersalna	3	Niski	175-185	15-20
Budyń/krem	Druciana podstawka	3	Niski	120-130	25-30
Suflet	Druciana podstawka	3	Niski	170-180	15-20
Zamrożona pizza z proszkiem do pieczenia	Druciana podstawka	3	Średni	190-210	15-20
Bagietka*	Blacha uniwersalna	3	Maks.	180-200	25-30

* Bagietka wymaga funkcji pary tylko na początku pieczenia. Zalecamy używanie trybu pary i termoobiegu przez 10 minut, a następnie włączenie trybu samego termoobiegu z tą samą temperaturą przez pozostały czas pieczenia.

Inteligentne pieczenie

Para + podgrzewanie od góry + termoobieg

Zalecamy zmianę trybu pieczenia po upływie połowy czasu pieczenia w celu usunięcia pary i uzyskania chrupiącej konsystencji. Zalecamy użycie trybu podgrzewania od góry + termoobiegu lub trybu termoobiegu i utrzymanie temperatury.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Poziom pary	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń wieprzowa z chrupiącą skórką, 1,2 kg	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3	Średni	170-180	90-120
Kurczak, cały, 1,2 kg	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	2	Średni	190-200	55-65
Kawałki kurczaka	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3	Średni	210-220	25-30
Pieczona pierś z kaczki	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3	Średni	170-180	15-25
Kaczka, całą, 2,5 kg	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3	Średni	170-180	120-150
Mały indyk, cały (4 kg)	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3	Średni	180-200	110-140
Cała ryba* (0,5 kg)	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3	Średni	160-180	20-30
Filety rybne*	blacha uniwersalna	3	Niski	190-200	10-20

* Zalecamy używanie trybu para + podgrzewanie od góry + termoobieg podczas pieczenia, aby potrawa była soczysta.

Para + podgrzewanie od dołu + termoobieg

W celu uzyskania chrupiących wypieków zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika w trybie pary.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Poziom pary	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pizza domowa	Blacha uniwersalna	2	Średni	190-200	15-20
Pizza z proszkiem do pieczenia	Blacha uniwersalna	2	Średni	190-210	15-20
Quiche Lorraine	Blacha uniwersalna	2	Niski	180-190	20-30
Bułki	Blacha uniwersalna	2	Niski	180-190	15-20
Foccacia	Blacha uniwersalna	2	Niski	200-210	15-20

Pieczenie wstępne

Ten tryb obejmuje cykl automatycznego podgrzewania do temperatury 220°C. Grzałka górna i wentylator konwekcyjny są uruchomione podczas procesu smażenia mięsa. Następnie żywność jest delikatnie gotowana we wstępnie wybranej niskiej temperaturze. Górna i dolna grzałka są uruchomione podczas tego procesu. Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia mięsa i drobiu.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (godz.)
Pieczeń wołowa	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3	80-100	3-4
Polędwica, grubość 5-6 cm	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3	60-80	4-5
Pieczeń wieprzowa	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3	80-100	4-5
Pieczeń jagnięca	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3	80-100	3-4
Pierś z kaczki	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3	70-90	2-3

ECO Termoobieg

W tym trybie wykorzystywany jest zoptymalizowany system grzewczy, zapewniając zmniejszone zużycie energii podczas gotowania potraw. W celu oszczędzenia większej ilości energii w przypadku sugerowanych czasów dla tej kategorii nie zalecamy wstępnego podgrzewania przez pieczeniem.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min)
Bezy, 0,2-0,3 kg	Blacha uniwersalna	2	90-100	100-140
Owoce z kruszonką, 0,8-1,2 kg	Druciana podstawka	2	160-180	60-80
Ziemniaki w mundurkach, 0,4-0,8 kg	Blacha uniwersalna	2	190-200	70-80
Kiełbaski, 0,3-0,5 kg	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3	160-180	20-30
Mrożone frytki, 0,3-0,5 kg	Blacha uniwersalna	3	180-200	25-35
Mrożone kawałki ziemniaków, 0,3-0,5 kg	Blacha uniwersalna	3	190-210	25-35

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min)
Filety rybne, pieczone, 0,4-0,8 kg	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3	200-220	30-40
Chrupiące filety rybne, panierowane, 0,4-0,8 kg	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3	200-220	30-45
Pieczona polędwica wołowa, 0,8-1,2 kg	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	2	180-200	65-75
Pieczone warzywa, 0,4-0,6 kg	Blacha uniwersalna	3	200-220	25-35

Termosonda

Rodzaj żywności		Temperatura środka (°C)
Wołowina/jagnięcina	Krwista	45-50
	Średnio wysmażona	55-60
	Dobrze wysmażona	65-70
Wieprzowina		80-85
Drób		85-90

Programy automatyczne

W poniższej tabeli przedstawiono 80 programów automatycznych do pieczenia. Zawiera ona ilości, zakresy wagi oraz odpowiednie zalecenia. Tryby i czasy gotowania zostały wstępnie zaprogramowane dla wygody użytkownika. Przepisy dla programów automatycznych można znaleźć w instrukcji.

⚠ OSTRZEŻENIE

Zawsze używaj rękawic ochronnych przy wyjmowaniu jedzenia.

1. Zapiekanka

Programy automatyczne obejmują wstępne podgrzewanie przed pieczeniem i wyświetlanie postępu wstępnego podgrzewania. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku tacy. Zawsze używaj rękawic ochronnych przy wyjmowaniu jedzenia.
Zalecamy używanie naczynia żaroodpornego 22-24 cm, które może wytrzymać wysoką temperaturę (do 300°C) i zostało wyprodukowane ze szkła lub tworzywa szklano-ceramicznego.

Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
Zapiekanka ziemniaczana	1,0-1,5	Druciana podstawka	3
	Przygotuj świeżą zapiekankę ziemniaczaną w naczyniu żaroodpornym.		
Zapiekanka warzywna	0,8-1,2	Druciana podstawka	3
	Przygotuj świeżą zapiekankę warzywną w naczyniu żaroodpornym.		
Lasagne	1,0-1,5	Druciana podstawka	3
	Przygotuj świeżą lasagnę w naczyniu żaroodpornym.		
Ratatouille	1,2-1,5	Druciana podstawka	2
	Przygotuj ratatouille w naczyniu żaroodpornym.		
Zapiekanka makaronowa	1,2-1,5	Druciana podstawka	3
	Przygotuj pieczony makaron w naczyniu żaroodpornym.		
Moussaka	1,2-1,5	Druciana podstawka	3
	Przygotuj moussakę w naczyniu żaroodpornym.		
Frittata	1,2-1,5	Druciana podstawka	3
	Przygotuj frittatę w naczyniu żaroodpornym.		
Pokusa Janssona	1,2-1,5	Druciana podstawka	3
	Przygotuj pokusę Janssona w naczyniu żaroodpornym.		
Zapiekanka Shepherd's pie	1,2-1,5	Druciana podstawka	3
	Przygotuj placek pasterski w naczyniu żaroodpornym.		

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
Risotto	1,2-1,5	Druciana podstawka	3
	Przygotuj risotto w naczyniu żaroodpornym. Gotuj pod przykryciem.		

2. Pizza

Programy automatyczne obejmują wstępne podgrzewanie przed pieczeniem i wyświetlanie postępu wstępnego podgrzewania. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania włóż potrawę. Zawsze używaj rękawic ochronnych przy wyjmowaniu jedzenia.

Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
Domowa pizza	1,0-1,2	Blacha uniwersalna	2
	Przygotuj domową pizzę na blasze uniwersalnej. Waga obejmuje ciasto i dodatki, np. sos, warzywa, szynkę i ser.		
Mrożona pizza	0,4-0,6	Druciana podstawka	3
	Umieść mrożoną pizzę na środku drucianej podstawki.		
Calzone	0,8-1,2	Blacha uniwersalna	3
	Przygotuj 4 świeże calzone i umieść na blasze.		

3. Ciasto kruche / Tarta

Programy automatyczne obejmują wstępne podgrzewanie przed pieczeniem i wyświetlanie postępu wstępnego podgrzewania. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania włóż jedzenie. Zawsze używaj rękawic ochronnych przy wyjmowaniu jedzenia.

Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
Croissant *	0,3-0,4	Blacha uniwersalna	3
	Napełnij dozownik na wodę. Przygotuj 6 rogalików (mrożone, gotowe ciasto). Wyłóż blachę papierem do pieczenia		
Quiche Lorraine	1,2-1,5	Druciana podstawka	2
	Przygotuj spód quiche, umieść w okrągłym naczyniu na quiche o średnicy 22-24 cm.		
Szarlotka	1,2-1,4	Druciana podstawka	2
	Przygotuj szarlotkę w metalowej, okrągłej formie o średnicy 20-24 cm.		
Ciasto francuskie z jabłkami *	0,3-0,4	Blacha uniwersalna	3
	Napełnij dozownik na wodę. Umieść 4 kawałki ciasta na blasze do pieczenia.		
Magdalenki	0,1-0,3	Druciana podstawka	3
	Włóż ciasto do foremek na magdalenki z czarnego metalu.		

Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
Ciasto ze stekiem wołowym	1,2-1,5	Blacha uniwersalna	2
	Przygotuj ciasto ze stekiem wołowym w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm.		
Tarta z wiśniami	1,0-1,2	Druciana podstawka	3
	Przygotuj clafoutis w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm.		
Flan owocowy	0,4-0,5	Druciana podstawka	3
	Umieść ciasto na nasmarowanym masłem naczyniu do pieczenia spodu ciasta o średnicy 22-24 cm.		

* Przed rozpoczęciem pieczenia parowego wlej 500 ml wody do dozownika na wodę.

4. Chleb

Programy automatyczne obejmują wstępne podgrzewanie przed pieczeniem i wyświetlanie postępu wstępnego podgrzewania. Włóż jedzenie do piekarnika po usłyszeniu sygnału podgrzania.

Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
Chleb biały *	0,6-0,7	Druciana podstawka	2
	Napełnij dozownik na wodę. Przygotuj ciasto i włóż do prostokątnej formy z czarnego metalu (długość 25-30 cm).		
Chleb wielożbożowy *	0,8-0,9	Druciana podstawka	2
	Napełnij dozownik na wodę. Przygotuj ciasto i włóż do prostokątnej formy z czarnego metalu (długość 25-30 cm).		
Foccacia	0,8-0,9	Druciana podstawka	2
	Przygotuj ciasto i włóż do okrągłej formy z czarnego metalu o średnicy 20-24 cm.		
Bagietki *	0,6-0,7	Blacha uniwersalna	3
	Napełnij dozownik na wodę. Przygotuj ciasto w 2 kawałkach i umieść na blasze uniwersalnej.		
Pieczywo z orzechów włoskich *	1,0-1,1	Blacha uniwersalna	3
	Napełnij dozownik na wodę. Przygotuj ciasto w 4 kawałkach i rozłóż je na blasze uniwersalnej.		
Bułki *	0,3-0,5	Blacha uniwersalna	3
	Napełnij dozownik na wodę. Przygotuj ciasto w 8 kawałkach i rozłóż je na blasze uniwersalnej.		
Pieczywo typu pita	0,4-0,5	Blacha uniwersalna	3
	Przygotuj ciasto w 6 kawałkach i rozłóż je na blasze uniwersalnej.		

* Przed rozpoczęciem pieczenia parowego wlej 500 ml wody do dozownika na wodę.

Inteligentne pieczenie

5. Ciasto/deser

Programy automatyczne obejmują wstępne podgrzewanie przed pieczeniem i wyświetlanie postępu wstępnego podgrzewania. Włóż jedzenie do piekarnika po usłyszeniu sygnału podgrzania.

Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
Biszkopt	0,5-0,6	Druciana podstawka	2
	Włóż ciasto do okrągłej formy z czarnego metalu o średnicy 25-26 cm.		
Ciasto Marmurkowe	0,7-0,8	Druciana podstawka	2
	Włóż ciasto do okrągłej formy na babkę drożdżową lub formy do pieczenia o średnicy 25-26 cm		
Ciasto Holenderskie	0,7-0,8	Druciana podstawka	2
	Przygotuj ciasto i włóż do prostokątnej formy z czarnego metalu (długość 25-26 cm).		
Sernik	0,8-0,9	Druciana podstawka	2
	Przygotuj ciasto i włóż do okrągłej formy z czarnego metalu (20-24 cm).		
Ciasto z kruszonką	1,5-1,8	Blacha uniwersalna	3
	Przygotuj ciasto i umieść na blasze do pieczenia.		
Brownies	0,7-0,8	Druciana podstawka	3
	Przygotuj ciasto i umieść w naczyniu żaroodpornym 22-24 cm.		
Flan karmelowy *	0,7-0,8	Druciana podstawka	3
	Napełnij dozownik na wodę. Przygotuj ciasto w 6 małych naczyniach na suflety i równomiernie rozłóż je na drucianej podstawce.		
Ciasto z owocami	0,8-1,2	Druciana podstawka	3
	Włóż świeże owoce (maliny, jeżyny, plasterki jabłek lub plasterki gruszek) do naczynia żaroodpornego 22-24 cm. Rozłóż kruszonkę po wierzchu.		
Bułeczki	0,5-0,6	Blacha uniwersalna	3
	Umieść babeczki (średnica 5-6 cm) na blasze do pieczenia wyłożonej papierem do pieczenia.		
Suflet	0,4-0,5	Druciana podstawka	2
	Przygotuj 6 małych naczyń na suflety i równomiernie rozłóż je na drucianej podstawce.		

* Przed rozpoczęciem pieczenia parowego wlej 500 ml wody do dozownika na wodę.

6. Mięso

W celu uzyskania lepszego smaku zalecamy użycie świeżego chłodzonego mięsa. W przypadku użycia mrożonego mięsa zalecamy dokładne rozmrożenie go przed rozpoczęciem pieczenia. Programy automatyczne nie obejmują wstępnego podgrzewania i obracania na drugą stronę. W celu uzyskania lepszych rezultatów można jednak obrócić mięso na drugą stronę po upływie połowy ustawieniu czasu. W celu uzyskania lepszego smaku zalecamy usunięcie tłuszczu przed zamarynowaniem i odstawienie przyprawionego mięsa na najmniej 30 minut lub na noc do lodówki. Po upieczeniu należy wyjąć jedzenie z piekarnika i przykryć folią. Aby uzyskać soczysty smak, odstaw na co najmniej 10 minut. Następnie podaj z przybraniem i sosem.

Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
Wołowina			
Pieczona polędwica wołowa *	0,8-2,0	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3
	Przypraw wołowinę i odstaw ją do lodówki na 1 godzinę. Połóż mięso na wkładanej tacy drucianej i blasze uniwersalnej tłuszczem ku górze i wsuń termosondę od lewej strony do środka polędwicy.		
Wolno gotowana pieczeń wołowa *	0,8-2,0	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3
	Przypraw wołowinę i odstaw ją do lodówki na 1 godzinę. Połóż mięso na wkładanej tacy drucianej i blasze uniwersalnej tłuszczem ku górze i wsuń termosondę od lewej strony do środka polędwicy.		
Wołowina bourguignon	1,5-2,0	Druciana podstawka	2
	Przypraw wołowinę pokrojoną w kostkę (1 kg) i obtocz w mące. Obsmaż na oleju ze wszystkich stron nad średnim lub dużym ogniem, aż się przyrumieni. Dodaj rosołu wołowego i wina (300 ml). Wlej do naczynia na biszkopt. Dodaj warzyw, cebuli, boczku i przypraw. Gotuj pod przykryciem.		
Pieczone żeberka wołowe	0,8-1,6	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3
	Przypraw wołowinę i odstaw na 1 godzinę do lodówki. Przełóż wołowinę na wkładaną tacę drucianą z blachą uniwersalną.		
Rolady wołowe	0,8-1,2	Druciana podstawka	2
	Obsmaż rolady wołowe na oleju nad średnim lub dużym ogniem, aż się przyrumienią. Włóż do naczynia żaroodpornego, dodaj wina i rosołu wołowego. Gotuj pod przykryciem.		
Jagnięcina/wieprzowina			

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
Pieczone w ziołach kotlety jagnięce *	0,6-1,2	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3
	Zamarynuj kotlety jagnięce i umieść na wkładanej tacy drucianej z blachą uniwersalną. Wsuń termosondę do środka kotletów jagnięcych i rozpocznij pieczenie.		
Udo jagnięce z kością *	2,0-2,5	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3
	Zamarynuj udo jagnięce i umieść na wkładanej tacy drucianej z blachą uniwersalną. Wsuń termosondę od lewej strony do środka uda jagnięcego i rozpocznij pieczenie.		
Pieczeń wieprzowa z chrupiącą skórką *	0,8-2,0	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3
	Wykonaj ostrym nożem kilka nacięć po tłustej stronie, zamarynuj mięso i umieść na wkładanej tacy drucianej z blachą uniwersalną tłustą stroną ku górze. Wsuń termosondę od lewej strony do środka kawałka wieprzowiny i rozpocznij pieczenie.		
Żeberka wieprzowe	0,8-1,6	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3
	Przypraw żeberka wieprzowe sosem barbecue i odstaw na 30 minut do lodówki. Umieść na wkładanej tacy drucianej i rozpocznij pieczenie.		
Cielęcina/dziczyzna			
Schab cielęcy bez kości *	0,8-2,0	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3
	Zamarynuj polędwicę cielęcą i umieść ją na wkładanej tacy drucianej z blachą uniwersalną. Wsuń termosondę od lewej strony do środka polędwicy cielęcej i rozpocznij pieczenie.		
Osso buco	1,5-2,0	Druciana podstawka	2
	Zamarynuj gicz cielęcą i usmaż ją na gorącej patelni. Włóż do naczynia żaroodpornego, dodaj warzyw, wina i rosołu. Po doprowadzeniu do wrzenia przenieś do piekarnika i piecz pod przykryciem.		
Pieczona polędwica z młodego dzika *	1,0-2,0	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3
	Zamarynuj polędwicę i włóż do naczynia żaroodpornego. Umieść na wkładanej tacy drucianej, a następnie rozpocznij pieczenie. Wsuń termosondę od lewej strony do środka polędwicy z młodego dzika.		

Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
Udo dziczyzny bez kości *	1,0-1,5	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3
	Przebij nożem udo dziczyzny przez siatkę zabezpieczającą. Zamarynuj i umieść na wkładanej tacy drucianej z blachą uniwersalną. Wsuń termosondę od lewej strony do środka uda dziczyzny.		

* Umieść termosondę w środkowej części kawałka mięsa.

Inteligentne pieczenie

7. Drób

W celu uzyskania lepszego smaku zalecamy użycie świeżego chłodzonego drobiu. W przypadku używania mrożonego drobiu zalecamy dokładne rozmrożenie.
Po upieczeniu należy wyjąć jedzenie z piekarnika i przykryć folią. Aby uzyskać soczysty smak, odstaw na 5-10 minut.

Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
Kurczak			
Cały kurczak *	0,8-1,6	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	2
	Opłucz i oczyść kurczaka. Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Umieść piersią do góry na wkładanej tacy drucianej z blachą uniwersalną. Wsuń termosondę w najgrubsze miejsce piersi.		
Pierś z kurczaka	0,5-1,0	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3
	Zamarynuj pierś z kurczaka, umieść na wkładanej tacy drucianej z blachą uniwersalną i rozpocznij pieczenie.		
Udka z kurczaka	0,5-1,0	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3
	Posmaruj udka oliwą i przyprawami. Umieść na wkładanej tacy drucianej, a następnie rozpocznij pieczenie.		
Kurczak butterfly **	1,0-1,3	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3
	Napełnij dozownik na wodę. Opłucz i oczyść kurczaka. Natnij tył kurczaka i posmaruj kurczaka oliwą i przyprawami. Umieść na wkładanej tacy drucianej, a następnie rozpocznij pieczenie.		
Kebaby z kurczaka	0,6-0,8	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3
	Zamarynuj kawałki kurczaka i inne składniki, a następnie nabij na szpikulec i posmaruj oliwą. Umieść na wkładanej tacy drucianej, a następnie rozpocznij pieczenie.		

Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
Kaczka/gęś			
Cała kaczka *	1,5-2,7	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	2
	Napełnij dozownik na wodę. Opłucz i oczyść kaczkę. Posmaruj kaczkę przyprawami. Umieść piersią do góry na wkładanej tacy drucianej z blachą uniwersalną. Wsuń termosondę w najgrubsze miejsce piersi.		
Pierś z kaczki *	0,3-1,0	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3
	Zamarynuj pierś z kaczki i umieść na wkładanej tacy drucianej z blachą uniwersalną. Wsuń termosondę w środek piersi z kaczki.		
Cała gęś *	2,5-3,5	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	2
	Napełnij dozownik na wodę. Opłucz i oczyść gęś. Posmaruj gęś przyprawami. Umieść piersią do góry na wkładanej tacy drucianej z blachą uniwersalną. Wsuń termosondę w najgrubsze miejsce piersi.		
Pierś z gęsi *	0,5-1,2	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3
	Zamarynuj pierś z gęsi i umieść na wkładanej tacy drucianej z blachą uniwersalną. Wsuń termosondę w środek piersi z gęsi.		
Indyk			
Mały indyk *	3,0-5,0	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	2
	Napełnij dozownik na wodę. Opłucz i oczyść indyka. Posmaruj indyka oliwą i przyprawami. Umieść piersią do góry na wkładanej tacy drucianej z blachą uniwersalną. Wsuń termosondę do środka indyka.		
Pierś z indyka *	1,2-2,0	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3
	Napełnij dozownik na wodę. Zamarynuj pierś z indyka i umieść na wkładanej tacy drucianej z blachą uniwersalną. Wsuń termosondę w środek piersi z indyka.		

* Umieść termosondę w środkowej części kawałka mięsa.

** Przed rozpoczęciem pieczenia parowego wlej 500 ml wody do dozownika na wodę.

NV73J9770RS_EO_DG68-00613A-02_PL.indd 65 2015-05-29 11:22:41

8. Ryba

W celu uzyskania lepszego smaku zalecamy użycie świeżych chłodzonych ryb. W przypadku używania mrożonych ryb zalecamy dokładne rozmrożenie. Zamiast zalecanych przez nas można użyć innych, podobnych ryb.

Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
Filet rybny			
Pieczony filet z pstrąga	0,5-1,0	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3
	Opłucz i oczyść filety z pstrąga, umieść skórą do góry na wkładanej tacy drucianej z blachą uniwersalną i rozpocznij pieczenie.		
Pieczony filet z dorsza *	0,5-1,0	Blacha uniwersalna	3
	Napełnij dozownik na wodę. Opłucz i oczyść filety z dorsza, umieść skórą do góry blasze uniwersalnej i rozpocznij pieczenie.		
Chrupiący, panierowany filet rybny	0,5-1,0	Blacha uniwersalna	3
	Opłucz i oczyść filety rybne, opanieruj w bułce tartej. Umieść na blasze uniwersalnej, a następnie rozpocznij pieczenie.		
Ryba (cała)			
Pstrąg	0,3-0,8	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3
	Opłucz i oczyść pstrągi, umieść obok siebie w przeciwnych kierunkach na wkładanej tacy drucianej z blachą uniwersalną. Natnij nożem powierzchnię skóry, a następnie rozpocznij pieczenie.		
Sola	0,3-0,8	Blacha uniwersalna	3
	Opłucz i oczyść solę, umieść na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Natnij nożem powierzchnię skóry, a następnie rozpocznij pieczenie.		
Łosoś			
Filet z łososia	0,4-0,8	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3
	Opłucz i oczyść filety z łososia, umieść skórą do góry na wkładanej tacy drucianej z blachą uniwersalną.		

Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
Stek z łososia	0,4-0,8	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3
	Opłucz i oczyść steki z łososia, umieść obok siebie na wkładanej tacy drucianej z blachą uniwersalną.		
Rolada z łososia	0,8-1,2	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3
	Umieść rolady z łososia na wkładanej tacy drucianej z blachą uniwersalną. Po upieczeniu odstaw roladę na 10 minut i pokrój w plastry.		

* Wlej do dozownika na wodę 500 ml wody do pieczenia parowego

9. Przystawki

Programy automatyczne nie obejmują wstępnego podgrzewania. Użyj świeżych warzyw.

Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
Pieczone warzywa	0,4-0,8	Blacha uniwersalna	3
	Opłucz i przygotuj plasterki cukinii, bakłażana, papryki, cebuli lub pomidorków cherry. Natrzyj oliwą, ziołami i przyprawami. Równomiernie rozmieść na blasze uniwersalnej.		
Pomidory z nadzieniem	0,4-0,8	Blacha uniwersalna	3
	Opłucz pomidory, pokrój na połówki i wydrąż. Nadziej mieszankami (np. ryżem, mięsem mielonym) i umieść na blasze.		
Kawałki ziemniaków	0,4-0,8	Blacha uniwersalna	3
	Opłucz ziemniaki i pokrój na kawałki. Natrzyj oliwą, ziołami i przyprawami. Równomiernie rozmieść na blasze i rozpocznij pieczenie.		
Pieczone połówki ziemniaków	0,4-0,8	Blacha uniwersalna	3
	Pokrój duże ziemniaki (po 200 g) na połówki wzdłuż. Połóż przeciętą częścią do góry na blasze uniwersalnej i posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami.		

Inteligentne pieczenie

10. Szybkie potrawy

Programy automatyczne nie obejmują wstępnego podgrzewania. Użyj mrożonych wstępnie ugotowanych szybkich potraw.

Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
Mrożone frytki	0,3-0,7	Blacha uniwersalna	3
	Równomiernie rozmieść mrożone frytki na blasze uniwersalnej.		
Mrożone kawałki ziemniaków	0,3-0,7	Blacha uniwersalna	3
	Równomiernie rozmieść mrożone kawałki ziemniaków na blasze uniwersalnej.		
Mrożone krokiety	0,3-0,7	Blacha uniwersalna	3
	Równomiernie rozmieść mrożone krokiety na blasze uniwersalnej.		
Mrożone placki ziemniaczane roesti	0,3-0,7	Blacha uniwersalna	3
	Równomiernie rozmieść mrożone placki ziemniaczane roesti na blasze uniwersalnej.		
Mrożona lasagne	0,4-0,8	Druciana podstawka	3
	Umieść mrożoną lazanię w naczyniu żaroodpornym i połóż na drucianej podstawce.		
Mrożone małe sajgonki	0,3-0,7	Blacha uniwersalna	3
	Równomiernie rozmieść mrożone małe sajgonki na blasze uniwersalnej.		

Funkcje specjalne

Rozmrażanie

Ten tryb służy do rozmrażania mrożonych produktów, wypieków, owoców, ciast, kremu i czekolady. Czas rozmrażania zależy od rodzaju, rozmiaru i ilości produktów żywnościowych.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min)
Produkty mrożone Nuggetsy drobiowe, kiełbasa, ziemniaki	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3	50	–
Wypieki Chleb i bułki	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3	50	–
Owoce	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne	3	30	–
Ciasto, krem, czekolada	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne	3	30	–

Suszenie

Ten tryb służy do suszenia owoców, warzyw i ziół. Czas suszenia zależy od rodzaju, grubości i ilości produktów żywnościowych.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min)
Owoce	Druciana podstawka	3	70-80	300-420
Warzywa	Druciana podstawka	3	70-80	200-500
Zioła	Druciana podstawka	3	70-80	60-90

Wyrastanie ciasta

Ten tryb służy do wyrastania ciasta i przygotowywania domowego jogurtu.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min)
Ciasto na pizzę	Druciana podstawka	2	30-40	30-40
Ciasto/ciasto chlebowe	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne	2	30-40	40-50
Domowy jogurt	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne	2	40-50	6-7 (godz.)

Inteligentne pieczenie

Pieczenie pizzy

Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia pizzy. Temperatura i czas pieczenia zależą od rozmiaru pizzy i grubości ciasta.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pizza domowa	Blacha uniwersalna	2	190-210	15-25
Pizza domowa na cienkim cieście	Blacha uniwersalna	2	210-230	10-15

Wolne pieczenie

Ten tryb wykorzystuje niską temperaturę do uzyskania delikatnej konsystencji. Ten tryb odpowiedni do pieczenia wołowiny, wieprzowiny, cielęciny i jagnięciny w celu uzyskania delikatnej konsystencji. Zalecamy przesmażenie całej powierzchni mięsa w wysokiej temperaturze na płycie grzejnej przed rozpoczęciem pieczenia.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (godz.)
Pieczeń wołowa	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3	80-100	3-4
Polędwica, grubość 5-6 cm	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3	70-80	4-5
Pieczeń wieprzowa	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3	80-100	4-5
Pieczeń jagnięca	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3	80-100	3-4
Pierś z kaczki	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna	3	70-90	2-3

Potrawy testowe

Zgodnie z normą EN 60350-1

1. Pieczenie ciast

Zalecenia do wypiekania dotyczą wstępnie podgrzanego piekarnika. Nie należy używać funkcji szybkiego wstępnego podgrzewania. Zawsze należy umieszczać blachę w piekarniku tak, aby jej pochyła część zwrócona była do przodu urządzenia.

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Małe ciasta	Blacha uniwersalna	3		165	25-30
		3		165	25-30
	Blacha uniwersalna + blacha głęboka	1+4		155	35-40
Kruche ciasto	Blacha uniwersalna + blacha głęboka	1+4		140	30-33
Biszkopt beztłuszczowy	Taca druciana + sprężynowa forma do ciasta (powlekane na czarno, ø 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Szarlotka	Taca druciana + 2 sprężynowe formy do ciasta * (powlekane na czarno, ø 20 cm)	1, ustawiona po przekątnej		160	70-80
	Blacha uniwersalna + taca druciana + 2 sprężynowe formy do ciasta ** (powlekane na czarno, ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Dwa ciasta ułożone są na siatce z tyłu po lewej i z przodu po prawej stronie.
** Dwa ciasta są ułożone w środku, jedno na drugim.

Inteligentne pieczenie

2. Grillowanie

Rozgrzej pusty piekarnik, włączając na 5 minut funkcję Duży grill.

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Tosty z białego pieczywa	Druciana podstawka	5		300 (maks.)	1-2
Burgery wołowe* (12 szt.)	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna (głęboka) (do zbierania skapujących soków)	4		300 (maks.)	1. 15-18 2. 5-8

* Obróć na drugą stronę po upływie 2/3 czasu pieczenia.

3. Pieczenie

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Cały kurczak	Druciana podstawka + blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropel)	3 1		205	70-80

* Obróć na drugą stronę po upływie 2/3 czasu pieczenia.

Zbiór często używanych przepisów programów automatycznych

Zapiekanka ziemniaczana

Składniki 800 g ziemniaków, 100 ml mleka, 100 ml śmietany, 50 g jajek ubitych w całości, po 1 łyżce soli, pieprzu i gałki muszkatołowej, 150 g tartego sera, masło, tymianek

Instrukcje Obierz ziemniaki i pokrój na plasterki o grubości 3 mm. Posmaruj masłem całą powierzchnię naczynia na zapiekankę (22-24 cm). Rozłóż plasterki na czystym ręczniku i przykryj ręcznikiem na czas przygotowywania pozostałych produktów. Dokładnie wymieszaj pozostałe produkty oprócz tartego sera w dużej misce. Rozłóż plasterki ziemniaków w naczyniu tak, aby lekko nachodziły na siebie. Wylej mieszankę na ziemniaki. Rozprowadź tarty ser po wierzchu i rozpocznij pieczenie. Po zakończeniu pieczenia podaj z kilkoma liśćmi świeżego tymianku.

Zapiekanka warzywna

Składniki 800 g warzyw (cukinia, pomidor, cebula, marchew, papryka, ugotowane ziemniaki), 150 ml śmietany, 50 g jajek ubitych w całości, po 1 łyżce soli i ziół (pieprz, pietruszka lub rozmaryn), 150 g tartego sera, 3 łyżki oliwy z oliwek, kilka liści tymianku

Instrukcje Umyj warzywa i pokrój na plasterki o grubości 3-5 mm. Rozłóż plasterki w naczyniu na zapiekankę (22-24 cm) i polej warzywa oliwą. Wymieszaj pozostałe produkty oprócz tartego sera i wylej na warzywa. Rozprowadź tarty ser po wierzchu i rozpocznij pieczenie. Następnie podaj z kilkoma liśćmi świeżego tymianku.

Lasagne

Składniki 2 łyżki oliwy z oliwek, 500 g mielonej wołowiny, 500 ml sosu pomidorowego, 100 ml rosołu wołowego, 150 g suchych płatów makaronu lasagne, 1 cebula (posiekana), 200 g tartego sera, po 1 łyżce płatków suszonej pietruszki, oregano i bazylii

Instrukcje Przygotuj sos pomidorowy z mięsem. Podgrzej olej na patelni, a następnie piecz mieloną wołowinę z siekaną cebulę przez około 10 minut, aż cała się przyrumieni. Wlej sos pomidorowy i bulion wołowy, dodaj suszonych ziół. Doprowadź do wrzenia, a następnie duś przez 30 minut.
Ugotuj makaron lasagne zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Nałóż warstwę makaronu lasagne, sosu z mięsem i sera, a następnie powtórz czynność. Następnie równomiernie posyp resztą sera górną warstwę makaronu i rozpocznij pieczenie.

Szarlotka

Składniki

- **Ciasto**: 275 g mąki, 1/2 łyżki soli, 125 g bardzo drobnego cukru białego, 8 g cukru waniliowego, 175 g zimnego masła, 1 jajko (ubite)
- **Nadzienie**: 750 g twardych jabłek w całości, 1 łyżka soku z cytryny, 40 g cukru, 1/2 łyżki cynamonu, 50 g rodzynków bez pestek, 2 łyżki bułki tartej

Instrukcje Przesiej mąkę z solą nad dużą miską. Przesiej bardzo drobny cukier i cukier waniliowy. Rozdrobnij w mące masło na małe kostki dwoma nożami. Dodaj 3/4 ubitego jajka. Wyrób wszystkie składniki w robocie kuchennym do uzyskania kruchej masy. Uformuj kulki z ciasta w rękach. Owiń je folią plastikową i zostaw w lodówce na około 30 min.
Posmaruj tłuszczem sprężynową formę (średnica 24-26 cm) i posyp powierzchnię mąką. Rozwałkuj 3/4 ciasta do grubości 5 mm. Wyłóż formę (dno i boki).
Obierz jabłka i usuń pestki. Pokrój je na kostki o wymiarach 3/4 × 3/4 cm. Polej jabłka sokiem z cytryny i dokładnie zamieszaj. Umyj i wysusz porzeczki i rodzynki. Dodaj cukru, cynamonu, rodzynków i porzeczek. Dokładnie wymieszaj i posyp spód ciasta bułką tartą. Delikatnie zagnieć.
Rozwałkuj resztę ciasta. Pokrój ciasto na paseczki i ułóż je na krzyż na nadzieniu. Równomiernie posmaruj ciasto reszta ubitego jajka.

Quiche Lorraine

Składniki
- **Ciasto**: 200 g zwykłej mąki, 80 g masła, 1 jajko
- **Nadzienie**: 75 g chudego boczku pokrojonego w kostkę, 125 ml śmietany, 125 g śmietany crème fraîche, 2 jajka, ubite, 100 g tartego sera szwajcarskiego, sól i pieprz

Instrukcje
Aby zrobić ciasto, umieść mąkę, masło i jajko do miski, a następnie mieszaj do uzyskania miękkiego ciasta i odstaw do lodówki na 30 minut. Rozwałkuj ciasto i umieść je w posmarowanym tłuszczem naczyniu ceramicznym na quiche (średnica 25 cm). Nakłuj spód widelcem. Wymieszaj jaja, śmietanę, śmietanę crème fraîche, ser, sól i pieprz. Wylej na ciasto tuż przed rozpoczęciem pieczenia.

Owoce z kruszonką

Składniki
- **Przybranie**: 200 g mąki, 100 g masła, 100 g cukru, 2 g soli, 2 g cynamonu w proszku
- **Owoce**: 600 g mieszanych owoców

Instrukcje
Wymieszaj wszystkie składniki kruszonki do przybrania. Rozprowadź mieszane owoce w naczyniu i posyp kruszonką.

Pizza domowa

Składniki
- **Ciasto na pizzę**: 300 g mąki, 7 g suszonych drożdży, 1 łyżka oliwy z oliwek, 200 ml ciepłej wody, 1 łyżka cukru i soli
- **Przybranie**: 400 g warzyw pokrojonych w plasterki (bakłażan, cukinia, cebula, pomidor), 100 g szynki lub boczku (krojony), 100 g tartego sera

Instrukcje
Umieść mąkę, drożdże, oliwę, sól, cukier i ciepłą wodę w misce i mieszaj do uzyskania wilgotnego ciasta. Wyrabiaj w robocie kuchennym lub ręcznie przez około 5-10 minut. Przykryj pokrywką i włóż do piekarnika na 30 minut w temperaturze 35°C, aby wyrosło. Rozwałkuj ciasto na powierzchni posypanej mąką w prostokąt i umieść na blasze lub patelni do pieczenia pizzy. Rozsmaruj puree z pomidora na cieście i rozłóż szynkę, grzyby, oliwki i pomidory. Równomiernie posyp serem z wierzchu i rozpocznij pieczenie.

Inteligentne pieczenie

Pieczona polędwica wołowa

Składniki 1 kg polędwicy wołowej, 5 g soli, 1 g pieprzu, po 3 g rozmarynu i tymianku

Instrukcje Przypraw wołowinę solą, pieprzem i rozmarynem i odstaw ją do lodówki na 1 godzinę. Umieść na drucianej podstawce. Włóż do piekarnika i rozpocznij pieczenie.

Wołowina bourguignon

Składniki 1 kg karkówki wołowej (oczyszczonej, pokrojonej na kawałki o wielkości 5 cm), 100 g boczku (pokrojonego na paski o wielkości 1 cm), 1 cebula (posiekana), 2 ząbki czosnku (posiekane), 1 łodyga selera (posiekana), 200 g grzybów pokrojonych na grube kawałki, 200 ml czerwonego wina, 100 ml rosołu wołowego, 2 łyżki oleju roślinnego, 1 łyżka pietruszki, 1 łyżka soli i pieprzu, mąka do obtoczenia

Instrukcje Przypraw wołowinę solą i pieprzem, obtocz w mące. Obsmaż na oleju ze wszystkich stron nad średnim lub dużym ogniem, aż się przyrumieni. Dodaj wina i rosołu wołowego, doprowadź do wrzenia. Przelej do naczynia żaroodpornego. Dodaj wszystkie produkty. Wymieszaj i przykryj pokrywką.

Pieczone w ziołach kotlety jagnięce

Składniki 1 kg kotletów jagnięcych (6 sztuk), 4 dużych ząbków czosnku (rozgniecione), 1 łyżka świeżego tymianku (rozgnieciony), 1 łyżka świeżego rozmarynu (rozgnieciony), 2 łyżki soli, 2 łyżki oliwy z oliwek

Instrukcje Wymieszaj sól, czosnek, zioła i oliwę, a następnie dodaj jagnięciny. Obtocz mięso i zostaw w temperaturze pokojowej na 30 minut do 1 godziny.

Żeberka wieprzowe

Składniki 2 kawałki żeberek wieprzowych, 1 łyżka czarnego pieprzu w ziarnach, 3 liście laurowe, 1 cebula (posiekana), 3 ząbki czosnku (posiekane), 85 g brązowego cukru, 3 łyżki sosu Worcestershire, 2 łyżki puree z pomidora, 2 łyżki oliwy z oliwek

Instrukcje Przygotuj sos barbecue. Podgrzej oliwę w rondelku i dodaj cebulę. Gotuj do zmiękczenia i dodaj pozostałe składniki. Przysmaż i zmniejsz ogień, a następnie duś przez 30 minut do zagęszczenia. Zamarynuj żeberka w sosie barbecue na co najmniej 30 minut do 1 godziny.

Ossobuco

Składniki 1,5 kg giczy cielęcej (4 kawałki), 1/2 szklanki siekanej marchwi, 1/2 szklanki siekanego selera, 1 cebula (posiekana), 4 ząbki czosnku (posiekane), 1 łyżka suszonego tymianku lub oregano, 3/4 szklanki wytrawnego białego wina, 1 szklanka rosołu cielęcego, 2 łyżki pasty z pomidorów, sól i pieprz, 3 łyżki oliwy z oliwek, 2 łyżki mąki do obtoczenia, gremolata: 2 łyżki pietruszki, 1 łyżka tartej skórki z cytryny, 2 ząbki czosnku (rozgniecione)

Instrukcje Przypraw gicz cielęcą solą i pieprzem. Obtocz gicz cielęcą w mące i strząśnij nadmiar. Następnie smaż na rozgrzanej patelni na oliwie z oliwek po obu stronach, aż się dobrze przyrumieni (po około 5 minut na stronę). Przenieś na talerz i odłóż. Wsyp siekaną cebulę, marchew i selera, a następnie smaż na patelni przez 5 minut, często mieszając. Dodaj czosnku i tymianku, kontynuuj smażenie, aż warzywa zaczną się rumienić (około 10 minut). Ułóż gicz na patelnię, wlej wina i rosołu. Po doprowadzeniu do wrzenia przenieś do piekarnika i rozpocznij pieczenie.
Aby przygotować gremolatę, wymieszaj wszystkie składniki. Podaj osso buco z gremolatą na wierzchu giczy.

Chrupiące filety rybne, panierowane

Składniki 4 grube filety białej ryby (dorsz, sola, tilapia), 1/4 szklanki mąki, 1/3 szklanki mleka, 2 szklanki bułki tartej

Instrukcje Opłucz rybę i zanurz ją w mleku. Obtocz w mące, a następnie zanurz w mleku. Obtocz w bułce tartej. Polej blachę do pieczenia olejem roślinnym, ułóż filety rybne i polej je olejem.

Konserwacja

Czyszczenie

⚠ **OSTRZEŻENIE**

- Sprawdź przed czyszczeniem, czy piekarnik i akcesoria wystygły.
- Nie wolno używać środków czyszczących, twardych szczoteczek, gąbek lub ścierek, wełny stalowej, noży oraz innych szorstkich przyrządów do czyszczenia.

Wnętrze piekarnika

- Aby oczyścić wnętrze piekarnika, należy skorzystać ze szmatki i łagodnego środka czyszczącego lub ciepłej wody z mydłem.
- Uszczelki drzwiczek nie należy wycierać ręką.
- W celu uniknięcia uszkodzenia emaliowanych powierzchni piekarnika należy stosować wyłącznie standardowe do czyszczenia piekarników.
- W celu usunięcia trwałych zanieczyszczeń należy zastosować specjalny środek do czyszczenia piekarników.

Powierzchnia zewnętrzna piekarnika

Do czyszczenia elementów zewnętrznych piekarnika, jak drzwiczki, uchwyt i wyświetlacz, należy użyć czystej szmatki i łagodnego środka czyszczącego lub ciepłej wody z mydłem, a następnie osuszyć je za pomocą ręczników kuchennych lub suchej ścierki.
Gorące powietrze wydobywające się z wnętrza może powodować osadzanie się tłuszczu i brudu, zwłaszcza w okolicy uchwytu. Zalecamy czyszczenie uchwytu po każdym użyciu.

Akcesoria

Po każdym użyciu należy myć akcesoria i suszyć je za pomocą ręcznika kuchennego. W celu usunięcia trwałych zabrudzeń zanurz użyte akcesoria w ciepłej wodzie z mydłem na około 30 minut przed umyciem.

Katalityczna powierzchnia emaliowana (tylko niektóre modele)

Zdejmowane części są pokryte emalią katalityczną o ciemnym zabarwieniu. Mogą one zostać zanieczyszczone olejem lub tłuszczem rozprowadzanym przez cyrkulujące powietrze podczas pieczenia z termoobiegiem. Jednak zanieczyszczenia te wypalają się przy temperaturach powyżej 200°C.

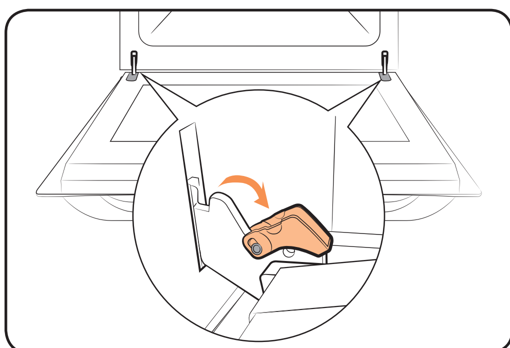
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Wyczyść wnętrze piekarnika.
3. Uruchom tryb termoobiegu z maksymalną temperaturą na około godzinę.

Drzwiczki

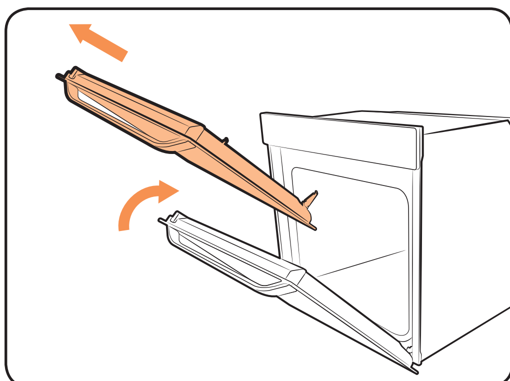
Nie wolno demontować drzwiczek piekarnika, chyba że w celu wyczyszczenia. Aby zdemontować drzwiczki do wyczyszczenia, należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją.

⚠ OSTRZEŻENIE

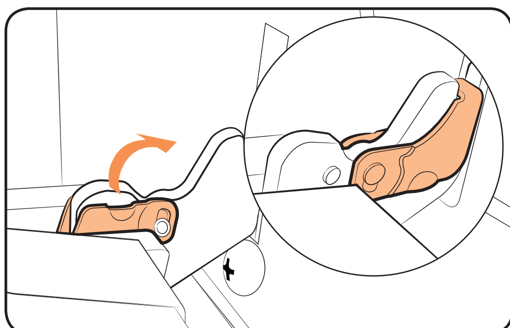
Drzwiczki piekarnika są ciężkie.



1. Otwórz drzwiczki i wychyl zaciski na obu zawiasach.



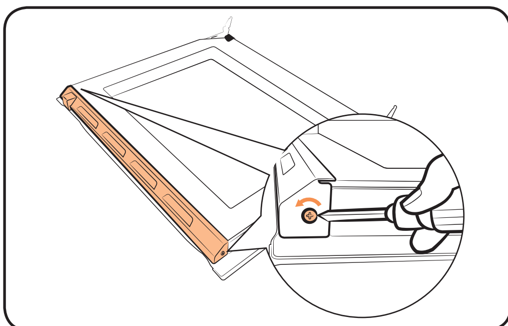
2. Przymknij drzwiczki o około 70°. Chwyć drzwiczki piekarnika oburącz, a następnie podnieś i pociągnij w górę, aby wyjąć zawiasy.
3. Wyczyść drzwiczki, używając wody z mydłem i czystej szmatki.



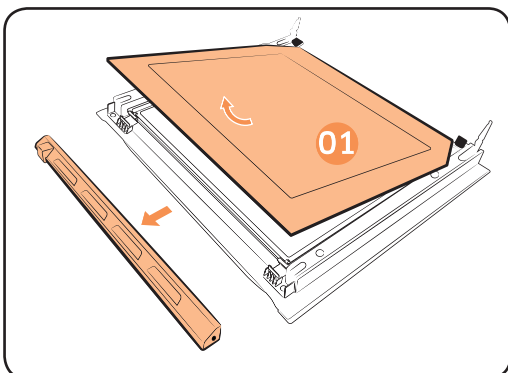
4. Po zakończeniu wykonaj kroki 1 i 2 powyższej procedury w odwrotnej kolejności, aby zamontować drzwiczki. Upewnij się, że zaciski zawiasów zaczepiły się po obu stronach.

Szyba drzwiczek

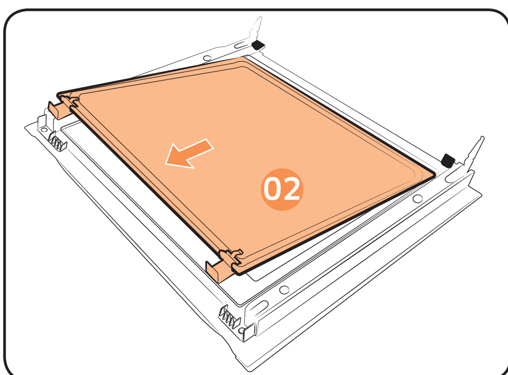
W zależności od modelu drzwiczki piekarnika są wyposażone w 3-4 szyby umieszczone obok siebie. Nie wolno demontować szyby drzwiczek, chyba że w celu wyczyszczenia. Aby zdemontować szybę drzwiczek do wyczyszczenia, należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją.



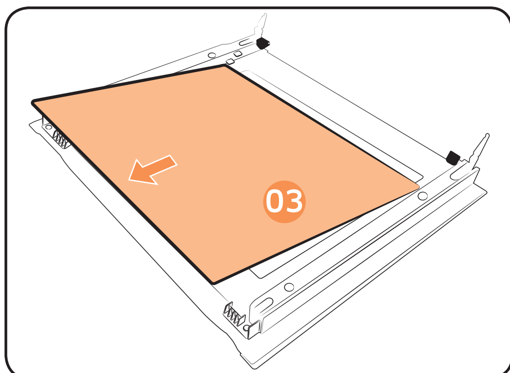
1. Za pomocą śrubokręta odkręć śruby w lewym i prawym rogu.



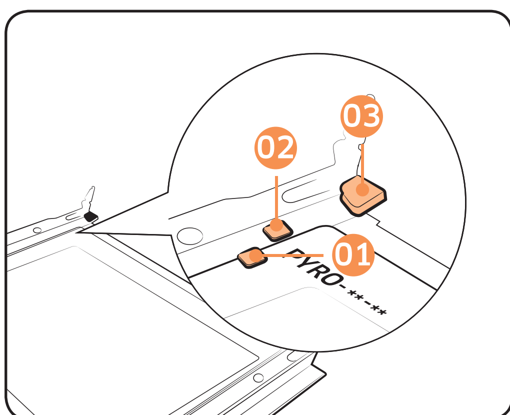
2. Zdejmij osłony w kierunkach wskazanych przez strzałki
3. Wyjmij pierwszą szybę z drzwiczek.



4. Wyjmij drugą szybę z drzwiczek w kierunku wskazanym przez strzałkę.



5. Wyjmij trzecią szybę z drzwiczek w kierunku wskazanym przez strzałkę.
6. Wyczyść szybę, używając wody z mydłem i czystej szmatki.

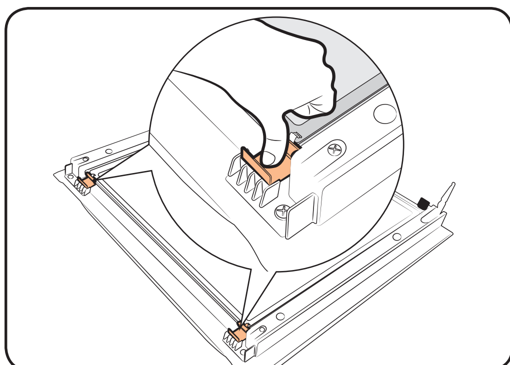


01 Zatrzask mocujący 1
02 Zatrzask mocujący 2
03 Zatrzask mocujący 3

7. Po zakończeniu załóż szyby w następujący sposób:
   - Przyjrzyj się ilustracji i znajdź zatrzaski. Włóż szybę 3 pod zatrzask mocujący 1, szybę 2 między zatrzaski mocujące 1 i 2 oraz szybę 1 na zatrzask mocujący 3 w tej kolejności. Upewnij się, że szyby są włożone zadrukowaną stroną do wewnątrz.

⚠ PRZESTROGA

Aby określić prawidłową stronę arkusza, znajdź znak „PYRO" na rogu każdego arkusza.
Prawidłowy kierunek: PYRO-**-**
Nieprawidłowy kierunek: **-**-OЯYԳ



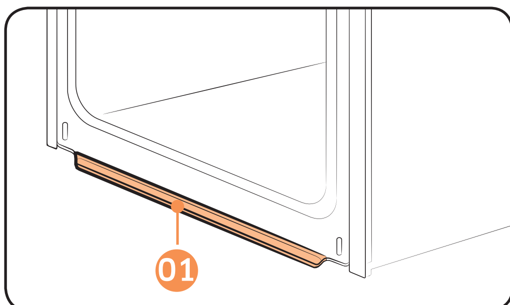
8. Po włożeniu szyby 2 naciśnij zatrzaski szyb i sprawdź, czy właściwie zabezpieczają szyby.
9. Wykonaj kroki 1-2 powyższej procedury w odwrotnej kolejności, aby zamontować osłony.

⚠ OSTRZEŻENIE

Aby uniknąć wycieków ciepła, upewnij się, że szyby zostały prawidłowo włożone.

Konserwacja

Zbiornik na wodę



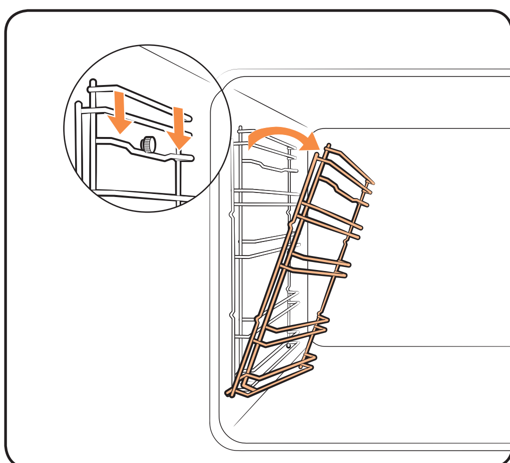
01 Zbiornik na wodę

W zbiorniku wody zbiera się nie tylko nadmiar wilgoci podczas pieczenia, ale także resztki jedzenia. Należy regularnie opróżniać i czyścić zbiornik wody.

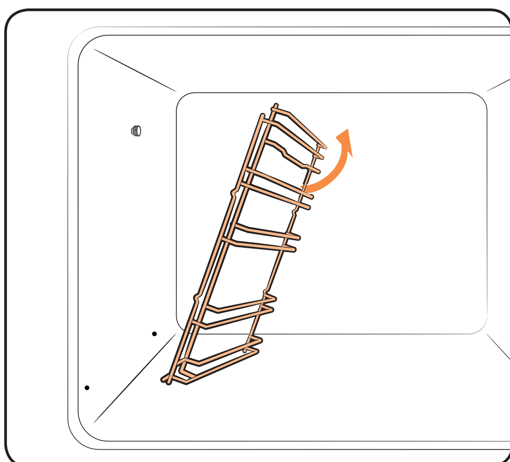
⚠ OSTRZEŻENIE

W razie napotkania wycieku ze zbiornika wody, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Prowadnice boczne (tylko niektóre modele)



1. Naciśnij górną krawędź lewej prowadnicy bocznej i opuść ją o około 45º.

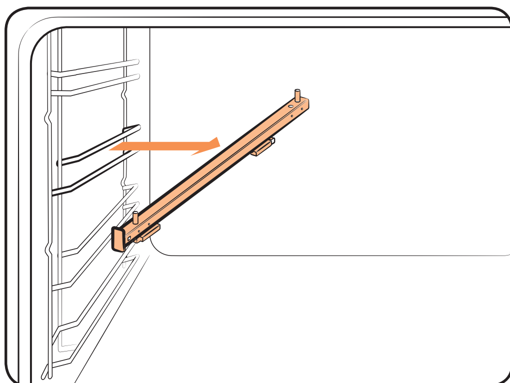


2. Pociągnij i wyjmij dolną krawędź lewej prowadnicy bocznej.
3. W ten sam sposób zdemontuj prawą prowadnicę boczną.
4. Wyczyść obie prowadnice boczne.
5. Po zakończeniu zamontuj prowadnice boczne, wykonując kroki 1 i 2 powyższej procedury w odwrotnej kolejności.

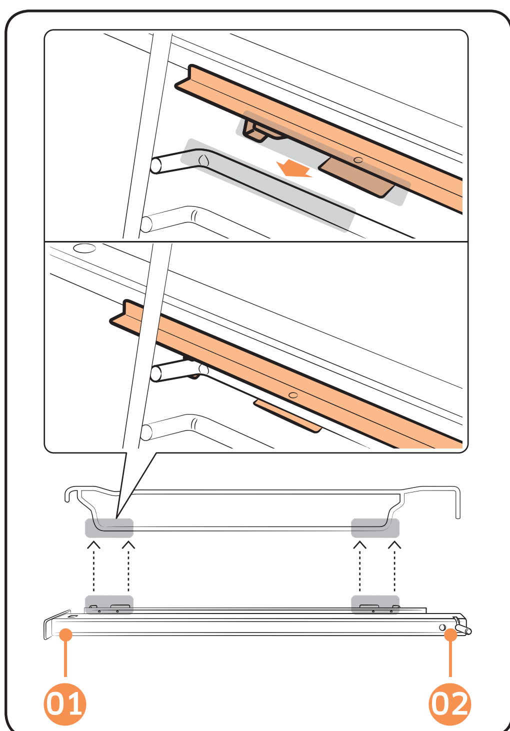
UWAGA

Piekarnik pracuje bez włożonych prowadnic bocznych i podstaw.

Prowadnice teleskopowe (tylko niektóre modele)



1. Delikatnie naciśnij górną krawędź prowadnicy na lewej prowadnicy bocznej i zdejmij ją w kierunku wskazanym przez strzałkę.
2. Powtórz powyższą czynność na prawej prowadnicy bocznej, aby zdjąć prawą prowadnicę.
3. Wyczyść lewą i prawą prowadnicę teleskopową, używając wody z mydłem i ściereczki.



01 Przód
02 Tył

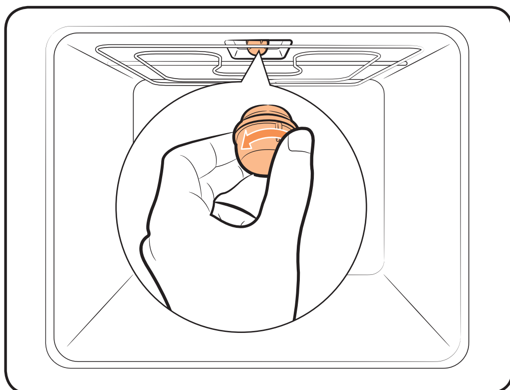
4. Po zakończeniu czyszczenia włóż obie prowadnice teleskopowe, wykonując kroki 1-2 powyższej procedury w odwrotnej kolejności. Upewnij się, że przedni i tylny zacisk prowadnicy są dopasowane do prowadnicy bocznej.

UWAGA

- Zalecamy montaż prowadnicy teleskopowej na poziomie 3 prowadnicy bocznej.

Wymiana

Żarówki



1. Zdejmij szklaną osłonę, przekręcając ją w lewo.
2. Wymień lampkę piekarnika.
3. Wyczyść szklaną osłonę.
4. Po zakończeniu zamontuj szklaną osłonę, wykonując krok 1 powyższej procedury w odwrotnym kierunku.

OSTRZEŻENIE

- Przed wymianą żarówki należy wyłączyć piekarnik i odłączyć przewód zasilający.
- Należy używać wyłącznie żarówek 25-40 W/220-240 V odpornych na temperaturę do 300 °C. Zatwierdzone żarówki można zawsze nabyć w lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
- Podczas obsługi żarówki halogenowej należy zawsze używać suchej szmatki. Ma to na celu ochronę żarówki przed działaniem odcisków palców lub potu, które skraca jej żywotność.

Rozwiązywanie problemów

Punkty kontrolne

W razie napotkania problemu z piekarnikiem najpierw przejrzyj poniższą tabelę i wypróbuj propozycje rozwiązań. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Problem	Przyczyna	Działanie
Nie można prawidłowo naciskać przycisków.	• Jeśli między przyciski dostała się obca substancja • Model dotykowy: wilgoć na zewnątrz • Jeśli ustawiono funkcję blokady	• Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie. • Usuń wilgoć i spróbuj ponownie. • Sprawdź, czy funkcja blokady jest włączona.
Czas nie jest wyświetlany.	• Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania	• Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.
Piekarnik nie działa.	• Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania	• Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.
Piekarnik wyłącza się podczas pracy.	• Jeśli urządzenie jest odłączone od gniazdka elektrycznego	• Podłącz zasilanie.
Zasilanie wyłącza się podczas pracy.	• Jeśli pieczenie trwa długo • Jeśli wentylator chłodzący nie działa • Jeśli piekarnik jest zainstalowany w miejscu bez dobrej wentylacji • Jeśli jest wiele wtyczek podłączonych do tego samego gniazdka	• Po długim czasie pieczenia poczekaj, aż piekarnik wystygnie. • Sprawdź, czy słychać wentylator chłodzący. • Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu. • Użyj jednej wtyczki.
Brak zasilania piekarnika.	• Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania	• Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.
Zbyt wysoka temperatura zewnętrzna piekarnika podczas pracy.	• Jeśli piekarnik jest zainstalowany w miejscu bez dobrej wentylacji	• Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
Nie można prawidłowo otworzyć drzwiczek.	• Jeśli między drzwiczkami a wnętrzem produktu znajdują się resztki jedzenia	• Dokładnie wyczyść piekarnik i otwórz drzwiczki ponownie.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Oświetlenie wnętrza jest słabe lub nie włącza się.	• Jeśli lampa włącza się i wyłącza • Jeśli lampa została pokryta substancją obcą podczas pieczenia	• Lampa wyłącza się automatycznie po pewnym czasie w celu oszczędzania energii. Możesz włączyć ją, naciskając przycisk **Lampa piekarnika**. • Wyczyść wnętrze piekarnika, a następnie sprawdź.
Urządzenie razi prądem elektrycznym.	• Jeśli zasilanie nie jest prawidłowo uziemione • Jeśli używane gniazdko nie ma uziemienia	• Sprawdź, czy zasilanie jest prawidłowo uziemione.
Skrapla się woda. Przez szczelinę w drzwiczkach wydobywa się para. W piekarniku jest woda.	• W niektórych przypadkach może występować woda lub para w zależności od przygotowywanego pożywienia. Nie oznacza to awarii produktu.	• Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie wytrzyj go suchym ręcznikiem do naczyń.
Jasność wewnątrz piekarnika zmienia się.	• Jasność zmienia się w zależności od zmian mocy wyjściowej.	• Zmiany mocy wyjściowej podczas pieczenia nie oznaczają awarii i nie trzeba się nimi martwić.
Pieczenie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący nadal pracuje.	• Wentylator automatycznie pracuje przez pewien czas w celu zapewnienia wentylacji wewnątrz piekarnika.	• Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.
Piekarnik nie podgrzewa.	• Jeśli drzwiczki są otwarte • Jeśli przyciski sterowania piekarnikiem nie są ustawione prawidłowo • Jeśli zadziałał bezpiecznik lub rozłącznik w instalacji domowej	• Zamknij drzwiczki i uruchom ponownie. • Przejdź do rozdziału dotyczącego obsługi piekarnika i zresetuj piekarnik. • Wymień bezpiecznik lub zresetuj obwód. Jeśli zjawisko powtarza się, wezwij elektryka.

Problem	Przyczyna	Działanie
Dym wydobywa się podczas pracy.	• Podczas początkowej pracy • Jeśli na grzałce jest jedzenie	• Podczas pierwszego użycia piekarnika grzałka może emitować dym. Nie oznacza to awarii. Zjawisko powinno zniknąć po 2-3 uruchomieniach piekarnika. • Poczekaj, aż piekarnik wystygnie i usuń jedzenie z grzałki.
Zapach spalenizny lub plastiku podczas korzystania z piekarnika.	• Jeśli użyto pojemników z plastiku lub innych materiałów, które nie są odporne na wysokie temperatury	• Należy używać szklanych pojemników odpornych na wysokie temperatury.
Piekarnik nie piecze prawidłowo.	• Jeśli drzwiczki są często otwierane podczas pracy	• Nie wolno często otwierać drzwiczek, chyba że pieczone produkty wymagają obrócenia na drugą stronę. Częste otwieranie drzwiczek powoduje spadek temperatury wewnętrznej, co może wpływać na efekty pieczenia.
Nie słyszę wrzenia wody podczas pieczenia parowego.	• Dzieje się tak dlatego, że woda jest podgrzewana za pomocą grzałki pary	• Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.
Funkcja pieczenia parowego nie działa.	• Jeśli w dozowniku wody nie ma wody	• Dolej wody do dozownika i spróbuj ponowie.
Urządzenie rozgrzewa się podczas czyszczenia pirolitycznego	• Dzieje się tak dlatego, że czyszczenie pirolityczne wykorzystuje wysokie temperatury	• Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.
Zapach spalenizny podczas czyszczenia pirolitycznego.	• Czyszczenie pirolityczne wykorzystuje wysokie temperatury, więc może pojawić się zapach spalonych resztek jedzenia.	• Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.
Funkcja czyszczenia parą nie działa.	• Dzieje się tak dlatego, że temperatura jest zbyt wysoka	• Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie użyj funkcji.

Kody informacyjne

Jeśli piekarnik nie działa, na wyświetlaczu pojawi się kod informacyjny. Sprawdź w poniższej tabeli i wypróbuj propozycje rozwiązań.

Rozwiązywanie problemów

Kod	Znaczenie	Działanie
C-d1	Awaria blokady drzwiczek	Wyłącz piekarnik, a następnie uruchom ponownie. Jeśli problem nadal występuje, odłącz całe zasilanie na około 30 sekund, a następnie podłącz ponownie. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z centrum serwisowym.
C-20	Awarie czujników	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Występuje tylko podczas zapisu/odczytu EEPROM	
C-70	Problemy związane z parą	
C-72		
C-F0	Jeśli nie ma komunikacji pomiędzy główną płytką drukowaną, a podrzędną płytką drukowaną	
C-F2	Występuje w przypadku problemu z komunikacją na linii moduł Touch IC <-> micom główny lub podrzędny	Wyłącz piekarnik, a następnie uruchom ponownie. Jeśli problem nadal występuje, odłącz całe zasilanie na około 30 sekund, a następnie podłącz ponownie. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z centrum serwisowym.
C-d0	Problem z przyciskiem Występuje w przypadku naciśnięcia i przytrzymania przycisku przez dłuższy czas.	Wyczyść przyciski i upewnij się, że nie ma na nich/wokół nich wody. Wyłącz piekarnik i spróbuj ponownie. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
S-01	Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa Piekarnik ciągle pracował w ustawionej temperaturze przez długi okres czasu. • Poniżej 105°C – 16 godzin • Od 105°C do 240°C – 8 godzin • Od 245°C do Maks. – 4 godziny	Nie oznacza to awarii systemu. Wyłącz piekarnik i wyjmij jedzenie. Następnie spróbuj ponownie w normalny sposób.

Dodatek

Tabela z danymi produktu

SAMSUNG		SAMSUNG
Identyfikator modelu		NV73J9770RS
Indeks wydajności energetycznej (Energy Efficiency Index) na komorę (EEI na komorę)		81,4
Klasa wydajności energetycznej na komorę		A+
Zużycie energii wymagane do podgrzania standardowej porcji w komorze piekarnika elektrycznego podczas cyklu w trybie konwencjonalnym przypadające na komorę (całkowita wartość energii elektrycznej) (zużycie energii na komorę elektryczną)		0,95 kWh/cykl
Zużycie energii wymagane do podgrzania standardowej porcji w komorze piekarnika elektrycznego podczas cyklu w trybie wentylatora przypadające na komorę (całkowita wartość energii elektrycznej) (zużycie energii na komorę elektryczną)		0,70 kWh/cykl
Liczba komór		1
Źródło ciepła na komorę (elektryczność lub gaz)		elektryczność
Ilość na komorę (V)		73 l
Typ piekarnika		Do zabudowy
Ciężar urządzenia (M)		45,9 kg
Wi-Fi	Zużycie energii w trybie gotowości (W)	5,5 W
	Okres czasu dla zarządzania energią (min)	10 min
Tryb wyłączenia	Pobór mocy	0,5 W
	Okres czasu dla zarządzania energią (min)	10 min

Podane dane są zgodne ze standardami EN 60350-1, EN 50564 i przepisami nr 65/2014, 66/2014 i 1275/2008 Komisji Unii Europejskiej.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Podczas gotowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte. Drzwiczki można otworzyć, aby odwrócić potrawę. Aby zachować odpowiednią temperaturę i oszczędzić energię, nie należy często otwierać drzwiczek piekarnika podczas gotowania.
- Należy zaplanować proces gotowania większej liczby potraw, aby uniknąć wyłączania piekarnika między pieczeniem potraw. Pomaga to zaoszczędzić energię i skraca czas ponownego nagrzewania piekarnika.
- Jeśli gotowanie trwa dłużej niż 30 minut, można wyłączyć piekarnik około 5-10 minut przed końcem czasu gotowania, aby oszczędzić energię. Pozostałe ciepło zostanie wykorzystane do dokończenia procesu gotowania.
- Jeśli jest to możliwe, należy piec jedną potrawę na raz.

Notatki

Notatki



ZAPYTANIA I KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33 * * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DG68-00613A-02